



CASEIFICIO ROSSO



Socio ufficiale di consorzio *gourm.it* dal 10-01-2008



La storia

Quattro generazioni si sono tramandate la memoria storica della tradizione casearia delle valli alpine biellesi. Nel corso di più di 120 anni, amore per la propria terra e passione per creare i formaggi, si sono concretizzati in una produzione eccellente.



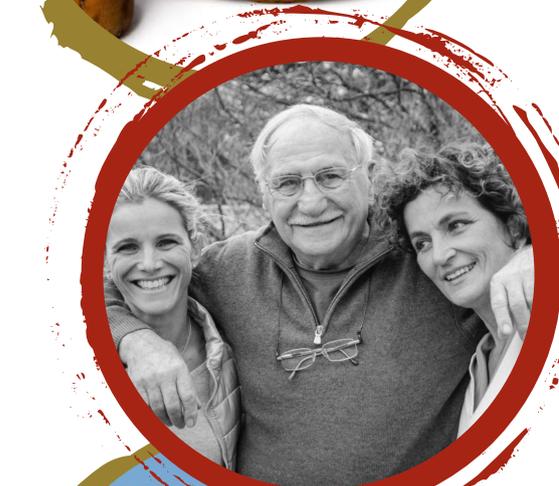
I prodotti

Produciamo e affiniamo formaggi tipici del Piemonte, realizzati con lavorazioni tradizionali e con latte 100% Piemontese, ritirato ogni mattina con il giro di raccolta presso gli allevatori della zona.



Best-seller

Tradizionali, erborinati, speziati, ciucchi: i nostri bestseller spaziano dalla Toma Piemontese alla Margot, Maccagno, Gratin bleu, Margot, fino ad arrivare ai tomini.



"Un formaggio deve essere buono e bello. Buono perché rispetta la tradizione, Bello perché fatto con passione e creatività. Arte e gusto migliorano la vita."



Via Pier Giorgio Frassati, 146/148 - 13814 - POLLONE (BI) ITALY