

Tutti i nostri prodotti sono lavorati a **latte crudo**, cioè non sottoposto ad innalzamento della temperatura prima della lavorazione, perché è ormai accertato che i formaggi di alto pregio sono prodotti con questa lavorazione. La maggiore carica batterica proveniente da animali di una sola stalla, anche se comporta meno costanza nella riuscita finale, dona sapore, aroma e qualità insuperabili.

Inoltre, mantenendo vivi i fermenti lattici originari si conserva anche la **tipicità** e la territorialità di quel latte che sarà addirittura migliore quando non avrà subito né riscaldamento né refrigeramento, cioè quando il passaggio dalla stalla alla caldaia sarà immediato.

Per mantenere ancora più tradizionale la nostra produzione utilizziamo la classica **caldaia di rame** che risulta fondamentale non solo per ragioni tecnologiche (trasmissione del calore, non adesione del latte alle pareti, diminuzione tempi di cottura) ma anche per fattori biologici: il rame influenza l'acidificazione, la maturazione e le reazioni biochimiche durante la caseificazione, a tutto vantaggio delle proprietà organolettiche del formaggio.

Per tutti questi motivi saremo sempre disponibili a farvi visitare la fattoria che si trova nello stesso sito del caseificio e potrete anche vedere la lavorazione del formaggio.



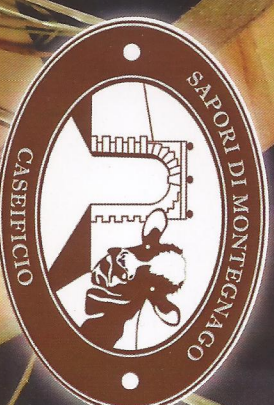
Vi aspettiamo quindi nella nostra fattoria per farvi gustare tutto quello che di buono abbiamo da offrirvi!

AZIENDA AGRICOLA **LA CAMPAGNOLA** *di Castagna S.S.*

www.saporidimontegnago.it
info@saporidimontegnago.it
Via A. Palladio 1
36021 Villaga Loc. Belvedere (VI)
Negozio: 0444 891374
Abit. 0444 885625
Cell. 340 4605755

ORARI

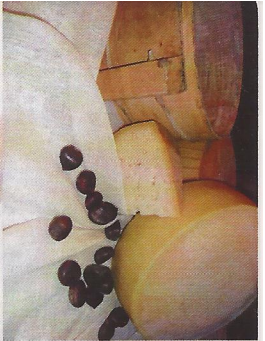
Da martedì a venerdì: 15.00-19.00
Sabato: 9.00-12.00 / 15.00-19.00



LA CAMPAGNOLA

AZIENDA AGRICOLA
di Castagna S.S.
Produzione propria
di formaggi a latte crudo

Villaga (Vicenza) Località Belvedere



I nostri prodotti

Ricotta

Mozzarella

Treccia di mozzarella

Caciotta all'erba cipollina

Caciotta al peperoncino

Caciotta alle olive

Caciotta al radicchio rosso

Caciotta al pepe

Caciotta fresca

Caciotta stagionata

Tosella

Roccolo (*tipo Taleggio*)

Quadro

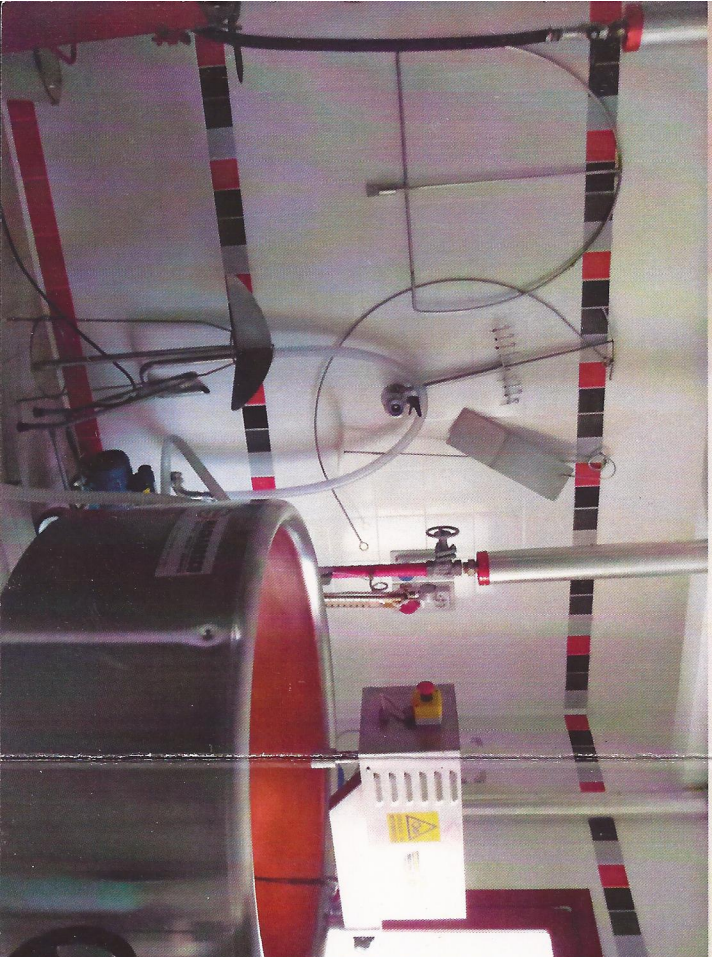
Stracchino

Spineo (*tipo Asiago fresco*)

Crò (*tipo Asiago mezzano*)

Cengia (*tipo Asiago stagionato*)

Formaggella



*I nostri formaggi sono dolci, delicati, aromatici, piccanti, stagionati e vigorosi, a volte diversi tra loro, ma uniti da un imprescindibile comune denominatore: la **fattoria**, dove il latte crudo appena munto viene lavorato con pazienza e passione.*

