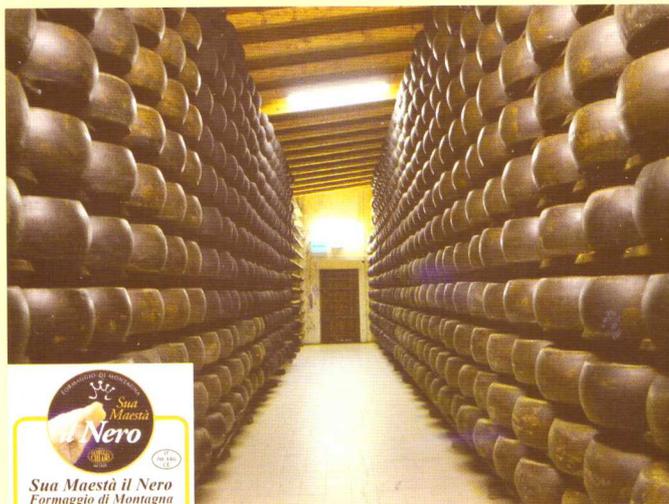


PARMIGIANO REGGIANO

Produzione propria con il latte delle nostre brune nutrite con metodo tradizionale. Stagionatura oltre 24 mesi.
PRODUZIONE E STAGIONATURA IN SISTEMA QUALITÀ
 Matr. 3627 BOLLINO CEE. 08/346



Tra i formaggi di eccellenza del caseificio figura "Sua Maestà il nero" che riprende l'antica tradizione delle "forme" di un tempo. Magazzini di stagionatura del caseificio di S. Lucia di Roffeno.



CARNE FRESCA - SALUMI TIPICI

Laboratorio e spaccio di carni bovine e suine fresche (animali nati e allevati in azienda).

Intera gamma di Salumi Tipici Montanari (di nostra produzione).

LATTICINI

Caciotte fresche e stagionate
 Mozzarella - Burro Pastorizzato
 Ricotta - Yogurt

Possibilità di confezionare sottovuoto
 Si realizzano confezioni regalo e ceste natalizie
 Consegna diretta presso i punti vendita



SALA DI DEGUSTAZIONE

È stata realizzata una sala di degustazione a buffet che vi permetterà di assaggiare i nostri prodotti.

A fianco del caseificio sorge la CHIESA ABBAZIALE DI S. LUCIA risalente alla metà dell'VIII secolo, ricostruita negli anni '50, la Chiesa conserva un affresco del '500 e alcune colonne con pregevoli capitelli romani.



MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA DELL'APPENNINO

Veduta d'insieme dell'interno del Museo di S. Lucia di Roffeno. Alle pareti sono esposti gli attrezzi delle attività casearie e di quelle legate ai lavori agricoli tradizionali.



Bottega Tel.: 051912906 Ufficio Tel.-Fax: 051912701
 mail: pieveroffeno@libero.it
 www.caseificiopieveroffeno.it

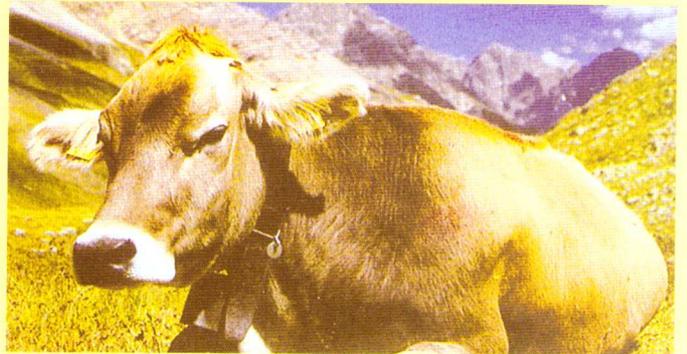
Scegli quel che mangi



Il Caseificio S. Lucia di Roffeno è una cooperativa casearia costituita nel 1968 dalle Aziende Agricole, localizzate intorno allo stesso Caseificio, che producono e conferiscono latte per la trasformazione unicamente in Parmigiano Reggiano.



Il caseificio è situato a 850 m. di altitudine, nella frazione di Rocca di Roffeno, comune di Castel D'Aiano; l'ambiente incontaminato dei pascoli e dei foraggi dell'Appennino Tosco Emiliano consente una produzione di elevatissima qualità.



La nostra BOTTEGA, situata a fianco del caseificio, offre:
 - Parmigiano Reggiano
 - Carne fresca - Salumi tipici
 - Latticini