

Formaggi di Capra, premiata la “Piramide” della Peta

written by Redazione

15 Maggio 2015



Nuovo riconoscimento per La Pèta, l'agriturismo del Gruppo Aeper, a Costa Serina, che lo scorso 9 maggio ha ricevuto una targa d'eccellenza per il formaggio “Piramide a crosta fiorita aromatizzata” un tipo di prodotto caseario interamente prodotto con il latte delle capre allevate

nell'agriturismo. Il premio è stato assegnato nell'ambito della decima edizione del concorso “All'Ombra della Madonnina”, un evento interamente dedicato alla filiera casearia e in cui sono stati presentati oltre 120 prodotti arrivati da Giappone, Svizzera e Croazia esaminati da 25 Maestri assaggiatori dell'Onaf. «Si

tratta di un riconoscimento importante per il nostro lavoro - ha dichiarato Mario Costa, responsabile dell'azienda agricola La Pèta - è un premio che va al di là del prodotto, che riconosce il nostro impegno quotidiano per assicurare qualità ai nostri formaggi e che ci spinge a continuare a migliorarci ogni giorno di più».

La premiazione ufficiale della 10° edizione della manifestazione "All'Ombra della Madonnina" si terrà il 12 giugno, alle 20.30, alla "Cordata" in via San Vittore 49 a Milano.