Image not found or type unknown

Printer-friendly version

Caseificio LaViaLattea

Nata nel 1997 come allevamento caprino di pianura, Lavialattea è oggi una delle realtà più dinamiche e premiate del panorama caseario bergamasco. L'azienda, a conduzione familiare, si è specializzata nella lavorazione a latte crudo, trasformandolo con tecniche manuali in oltre 150 formaggi diversi: freschi, semistagionati, a crosta fiorita o lavata, erborinati e affinati al cioccolato.

L'approccio produttivo si basa sulla valorizzazione della materia prima locale, sull'uso di fermenti autoctoni e su un'intensa attività di ricerca e sperimentazione, frutto anche di una lunga collaborazione con tecnici caseari francesi. L'elevata qualità delle produzioni è confermata dai numerosi riconoscimenti internazionali ottenuti nel tempo: tra questi spiccano oltre 30 medaglie al World Cheese Awards (tra cui Super Gold con Quintano e Ol Sciür), premi al Mondial du Fromage e al concorso Capr'Inov, oltre a molteplici riconoscimenti nazionali.

Aderente al disciplinare dei Caprini della Bergamasca, Lavialattea produce formaggi lattici freschi e semistagionati nel pieno rispetto delle tecniche tradizionali, utilizzando solo latte caprino intero di provenienza bergamasca, con cui produce tutti e 5 i prodotti del disciplinare. Un caseificio che ha fatto della creatività, della coerenza territoriale e dell'eccellenza artigiana i suoi tratti distintivi.

Contatti

Caseificio LaViaLattea
via Provinciale per Verdello, 33
24053 Brignano Gera d'Adda (Bg)

tel. 0363 817001
email | sito web

Facebook Instagram YouTube

Prodotti certificati «BERGAMO, Città dei Mille… sapori»

Caprini de la Bergamasca

Ultima modifica
Martedì 17 Giugno 2025
Condividi
Reti Sociali
Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Aliquota form-UnUyXMC5MldBf3jEvFFWD9nVuoFPohKnn7v_Z-RslEA fivestar_form_1