



# Agrobiologica "Le Tofane"

## Caseificio - Agriturismo

- Azienda completamente certificata Bio, a conduzione familiare si estende per 25 ha. di proprietà, all'interno del Parco della Maremma. Tutto il latte prodotto dalle 100 pecore Sarde e 200 Lacaune, alle quali viene assicurato pascolo costante, viene trasformato in azienda nel minicaseificio dotato di punto vendita.
- Completano l'offerta, visite guidate all'allevamento e minitrekking dove viene illustrato il difficile rapporto tra allevatore e predatori, vista la costante presenza di lupi e la conseguente adozione di mezzi di prevenzione come i nostri splendidi cani Maremmani. Potrete assaggiare Pecorino anche a latte crudo senza fermenti aggiunti, ricotta e yogurt di pecora.



# ESPERIENZE

1. Visita Aziendale all'allevamento, Sala di Mungitura e Caseificio con spiegazione processo produttivo, dalla coltivazione delle materie prime, gli animali e la trasformazione del latte in formaggio. Degustazione in giardino o al coperto con tagliere composto da 4 tipologie di formaggio o altri prodotti caseari, confettura, frutta, miele, acqua, vino o succo.

**Durata 1h30 circa - Costo € 55 pp**



Offerte esclusive prenotando nel vostro hotel o telefonando ai numeri  
+39 3517719272 - +39 3398496599  
E-mail [info@civitatours.com](mailto:info@civitatours.com)

2. Visita Aziendale all'allevamento, ai Pascoli, Sala di Mungitura e Caseificio con illustrazione processo produttivo dalla coltivazione dei terreni a disposizione del gregge, fino alla trasformazione del Latte. Segue degustazione tagliere di prodotti caseari con salumi locali, pane, vino, acqua.

**Durata 2h30 – Costo € 70 pp**



Offerte esclusive prenotando nel vostro hotel o telefonando ai numeri

+39 3517719272 - +39 3398496599

E-mail [info@civatours.com](mailto:info@civatours.com)