

LA MOZZARELLA: *IN MASSERIA*



Accolto dal Mastro Casaro Vivrai l'emozione di assistere alle varie fasi del processo di trasformazione del latte fresco. Sarai coinvolto in prima persona nella formatura della Mozzarella, Stracciatella e Burrata in una vera fattoria biologica, con caseificio artigianale.

Concluderai l'esperienza con la degustazione del prodotto realizzato e la visita alla “BOTTEGA“, una festa per i tuoi sensi, un tripudio di formaggi, dai mille sapori e forme, aromatizzati nei modi più fantasiosi e ricercati, caciotte, caciocavalli, ricotte, mozzarelle, olio EVO BIO e tante altre tipicità e decidere il tuo shopping.

INFO:

Durata: 60 minuti circa; 1 ora

I partecipanti verranno presi e riaccompagnati in struttura o da dove ci viene richiesto, pertanto l'autista sarà a disposizione per tutta la durata del tour;

- **PAGAMENTO ANTICIPATO** 24ore prima del Tour **IN CONTANTI**: presso **“Autonoleggio Salento Via L. Scarambone, 16 – 73100 Lecce”**, dove verrà rilasciata ricevuta e voucher di partecipazione al Tour;
- **Per info e prenotazioni** Sig.ra Maria Rosaria +39 347/9756757
mary.mare75@libero.it