



Caseificio Moar in Margen

Al Moar di Margen producono formaggio di alta qualità. Nel caseificio nascono veri personaggi dal gusto inconfondibile. Veramente artigianale e tipico della regione. Tipico per Margen. Le mucche forniscono la preziosa materia prima e ricevono in cambio il fieno migliore e l'erba aromatica dei pascoli. Grazie alla delicata lavorazione del latte, il gusto pieno rimane nel formaggio.





Formaggio con ortica

Art. 007583 - 500gr

Formaggio a pasta molle con un gusto cremoso. Formaggio raffinato con ortica.



Formaggio Simone

250gr

Formaggio a pasta molle affinato con peperoncino e pieno di caparbietà.



Formaggio Liliane

Art. 007580- 250gr

Formaggio dolce a pasta molle dal sapore lattiginoso-cremoso.



Formaggio Tanja

250gr

Formaggio a pasta semidura, leggermente acido, pieno di sorprese nel gusto.



Die taffe Greta

500gr

Formaggio a pasta semidura prodotto con latte vaccino crudo. Un formaggio per tutte le occasioni, adatto a molti eventi e ricorrenze



Varietà di formaggi

Art. 007620 - 1,10kg