



Cascina Bosco Gerolo

0523. 951203 - 333 8124847

Loc. Gerolo - Roveleto Landi-Rivergaro (PC)- www.cascinaboscogerolo.it

SPACCIO "PIACERI E SAPORI" VENDITA DIRETTA FORMAGGIO E CARNE - AGRITURISMO: CUCINA TIPICA PIACENTINA - CAMPO DA CALCETTO, PARCO GIOCHI NEL VERDE E IN SALA COPERTA, PISCINA.



chi siamo



DAL SECOLO SCORSO, LE MANI NELLA TERRA

Negli Anni 50 i fratelli **Francesco e Luigi Foppiani** fondarono l'azienda di famiglia.

Nel 1994 l'attività si sviluppò e s'ingrandì: l'attuale **CASCINA BOSCO GEROLO** nacque grazie alle profonde innovazioni portate nel settore zootecnico da **Daniele e Mauro Foppiani**. Cuore pulsante dell'azienda divennero da quel momento la **LAVORAZIONE DIRETTA DEL LATTE** e la produzione casearia interna.



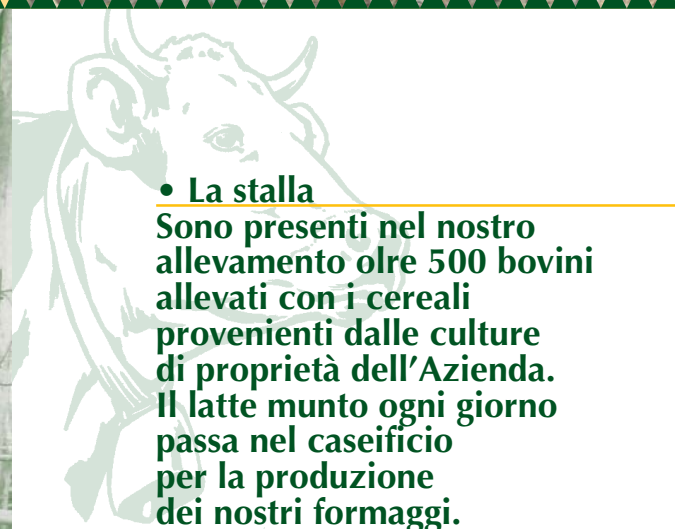
Produzione del latte certificata
UNI EN ISO 9001:2000

UNI EN ISO 9001:2000

CASCINA BOSCO GEROLO



i nostri settori:



- **La stalla**
Sono presenti nel nostro allevamento oltre 500 bovini allevati con i cereali provenienti dalle culture di proprietà dell'Azienda. Il latte munto ogni giorno passa nel caseificio per la produzione dei nostri formaggi.





i nostri settori:

- **Il Caseificio**

Il latte proveniente esclusivamente dalla nostra stalla viene lavorato e trasformato con tecniche tradizionali.



fase 1



fase 2



fase 3



fase 4



CASCINA BOSCO GEROLO



Selezione per presentazione
dei nostri formaggi tipici:

CACIOTTA E CACIOTTINE

FORMAGGIO fresco 10 giorni,
con latte vaccino pastorizzato, caglio, sale alimentare.



RICOTTA

siero di latte vaccino, latte, sale alimentare.



RIBIOLA DELLA BETTOLA

FORMAGGIO stagionato dai 60 ai 90 giorni,
con latte vaccino crudo, caglio, sale alimentare.



CASCINA VAL TREBBIA

FORMAGGIO a pasta cotta stagionato oltre 20 giorni,
con latte vaccino pastorizzato, caglio, sale alimentare.



latte di
PIACENZA



i Formaggi



latte di
PIACENZA

**CASCINA
BOSCO GEROLO**



latte intero



latte parzialmente
scremato



Dal 1° Ottobre 2008
Cascina Bosco Gerolo
è anche:

latte di
PIACENZA



CASCINA BOSCO GEROLO



i nostri settori:

• **agriturismo**

percorsi didattici:

per bambini delle scuole materne, elementari e medie. I ragazzi vengono accompagnati alla visita dell'Azienda con la presentazione della lavorazione del latte e relativo laboratorio.

famigliarizzazione con i piccoli animali da cortile.

ristorante tipico:

piatti tipici piacentini con degustazione dei formaggi di nostra produzione.