

Produzione di formaggi di pecora e di capra



Ogni giorno, nel caseificio di Sot Maleon a Tramonti di Sopra, vengono lavorati centinaia di litri di latte di pecora e di capra. Si producono ricotte, primi sale, caciotte, pecorini e caprini. I formaggi vengono conservati in celle di stagionatura per ottenere diversi livelli di invecchiamento.

