



IL BAGNOLO
ECO LODGE

CONFEZIONI REGALO NATALE 2021

IL SÜRLO € 39

*1 kg di formaggi a latte crudo Latteria Agricola Il Bagnolo, assortiti (3/4 tipologie)
1 gelatina di uva fragola La Bottega del Bagnolo da 190 g
1 mostarda di scalogno La Bottega del Bagnolo da 190 g*

IL BALÒSS € 49

*1 kg di formaggi a latte crudo Latteria Agricola Il Bagnolo assortiti (3/4 tipologie)
1 gelatina di uva fragola La Bottega del Bagnolo da 190 g
1 mostarda di scalogno La Bottega del Bagnolo da 190 g
1 ragù tradizionale La Bottega del Bagnolo da 400 g*

IL LASARU' € 79

*1,5 kg di formaggi a latte crudo Latteria Agricola Il Bagnolo assortiti (4 tipologie)
1 cotechino naturale Fattoria Il Bagnolo da 1 kg circa
1 confettura extra di frutta La Bottega del Bagnolo da 320 g
1 giardiniera La Bottega del Bagnolo da 280 g
1 ragù tradizionale La Bottega del Bagnolo da 400 g
1 salmì di vitellone La Bottega del Bagnolo da 400 g*

IL MICHELASSO € 99

*1,5 kg di formaggi a latte crudo Latteria Agricola Il Bagnolo assortiti (4 tipologie)
1 salame naturale Fattoria Il Bagnolo da 1 kg circa
1 cotechino naturale Fattoria Il Bagnolo da 1 kg circa
1 ragù tradizionale La Bottega del Bagnolo da 400 g
1 salmì di vitellone La Bottega del Bagnolo da 400 g
1 confettura extra di frutta La Bottega del Bagnolo da 320 g
1 giardiniera La Bottega del Bagnolo da 280 g
1 torta sbrisolona fatta in casa da 200 g*



IL BAGNOLO
ECO LODGE

SCOPRI DI PIU' SUI NOSTRI PRODOTTI

Formaggi a latte crudo Piccola Latteria Agricola Il Bagnolo

I formaggi del Bagnolo sono prodotti nella piccola Latteria Agricola, accanto alla stalla, con il latte crudo intero e appena munto delle nostre mucche di razza Bruna.

Sono formaggi che parlano del nostro lavoro, delle nostre mucche e del nostro habitat; desideriamo che le loro caratteristiche rispecchino tutta la cura e l'attenzione che abbiamo dedicato alla mucca, così come quello che la mucca ha mangiato e il territorio in cui ha vissuto.

Le principali tipologie che produciamo sono la robiola nostrana, il muffettato a crosta fiorita, il morbido a crosta lavata, lo stracchino tipico, la toma, il blu e il latteria tipo alpeggio.

Salumi e insaccati naturali Fattoria Il Bagnolo

Così come i formaggi, anche i salumi (salame, pancetta, cotechino, prosciutto cotto e prosciutto crudo) sono prodotti in fattoria e con le materie prime della fattoria. La cura attenta al benessere dei nostri animali e la qualità del loro nutrimento sono il segreto di carni morbide e pregiate, di salumi il più naturali possibile stagionati con pazienza e sapienza.

Conserve dolci e salate La Bottega del Bagnolo

Al Bagnolo la cura delle materie prime e l'attenzione alla naturale bontà degli ingredienti diventano realtà con una selezione di esclusivi prodotti fatti in casa, confezionati in vasetti di raffinata semplicità: confetture, crema di latte, sughi di carne e di ortaggi, giardiniera e prodotti sott'olio, piccoli prodotti da forno come grissini, torta sbrisolona, biscotti, realizzati secondo ricette antiche, con una scelta attentissima nelle preparazioni e nel pieno rispetto della biodiversità, del territorio e dei tempi delle stagioni.

Pochi naturali ingredienti, e la combinazione inimitabile dell'aria leggera di queste colline, dove la macchia mediterranea incontra i profumi della montagna, insaporiscono le carni e impreziosiscono frutta e verdure, rigorosamente di stagione, raccolte freschissime ad ogni utilizzo.