

Sui rilievi dell'alto Molise sorge il Caseificio Di Menna Pietrino & Figli snc, un'azienda a conduzione familiare che può vantare un'esperienza quarantennale nel settore caseario.

La realizzazione dei prodotti avviene in un laboratorio artigianale dove, nel pieno rispetto dell'igiene e secondo la tradizione del mastro casaro fondatore dell'azienda, si trasforma il latte fresco, raccolto giornalmente nelle aziende agricole locali.

E' così nascono: scamorze passite, scamorze fresche, stracciate, treccine, fior di latte, burrini, burro, ricotta e prevalentemente il caciocavallo, rinomato come il caciocavallo di Agnone.

*The Caseificio Di Menna Pietrino & Figli snc is a dairy company sitting on the slopes of northern Molise. It is a family-run business with over 40 years of experience in this chosen field.*

*Its products are produced in an artisanal establishment fully compliant with current hygiene regulations. Fresh milk collected daily from the local farms is transformed here according to the traditions of the master cheesemaker - the company's founder - to create a wide variety of traditional cheese products such as: scamorza passita, fresh scamorza, stracciatella, cheese braids, fior di latte mozzarella, burrini, butter, ricotta cheese, and, for the most part, the famous caciocavallo of Agnone.*