

Masseria  
**Fragnite**

Puglia Emotions Factory

# “MOZZARELLA EXPERIENCE”

## Visite & Degustazioni

Sede: Via Ceglie-Ostuni, 102  
72013 Ceglie Messapica (Brindisi) - ITALY

Tel.: +39 0831.376365

Mobile: +39 3312935129 - +39 3939029145

e-mail: [info@fragnite.it](mailto:info@fragnite.it) – [fragnite@libero.it](mailto:fragnite@libero.it)

FaceBook: [@masseriafragnite](https://www.facebook.com/masseriafragnite)

Instagram: [masseriafragnite](https://www.instagram.com/masseriafragnite)

Maps: [Masseria Fragnite](https://www.google.com/maps/place/Masseria+Fragните)

### OFFERTA 2024:

#### - In giro per la Masseria Fragnite:

Racconto delle origini della Masseria, cosa significhi il termine storico “Masseria” e dell’etica che accompagna le nostre filiere; Alla scoperta della stalla con Vacche, Vitelli e maiali. Visita della sala di mungitura. Tutto circondato dal bosco di Fragni dove gli animali sono liberi di addentrarsi e vivere in libertà. Visione sull’orto aziendale.

#### - Visita del Caseificio & Co.:

Ingresso in Caseificio con spiegazione delle tecnologie di produzione della Mozzarella Vaccina, della Burrata, Stracciatella e altri formaggi tipici Pugliesi. Il Mastro Casaro mostrerà la grande manualità ed esperienza che vi è dietro tutta la nostra filiera.

#### - Degustazione:

Nel nostro punto vendita sarà presentata tutta la nostra linea produttiva: Latticini, Formaggi, Salumi, Carni del nostro allevamento, Confetture, olio EVO, prodotti da forno come pane, focacce, taralli, Biscotti, Frise e altro ancora. Dal nostro orto e dal nostro frutteto provengono, freschi ogni mattina, ortaggi, legumi e Frutta di stagione.

TUTTO IL CIBO OFFERTO, AD ESCLUSIONE DEL VINO, È PRODOTTO IN MASSERIA CON MATERIE PRIME COLTIVATE NEI NOSTRI TERRENI, SEGUENDO ANTICHE RICETTE DELLA TRADIZIONE FAMILIARE; PER I PRODOTTI DA FORNO UTILIZZIAMO SOLO FRUMENTO COLTIVATO IN MASSERIA, LAVORATO CON LIEVITO MADRE e COTTURA IN FORNO A LEGNA;

*Nel pacco degustazione, secondo disponibilità e gusti del visitatore, sarà inserito:*

- **Latticini e Formaggi:** Mozzarella, Stracciatella o Burratina, Ricotta Forte, Formaggio Canestrato, Caciocavallo e Giuncata o Cacioricotta Fresco o Ricotta. + confetture o mostarde;
- **Salumi:** Capocollo, o Pancetta e Salame.
- **Prodotti da forno:** Focaccia al pomodoro, Pane casereccio, Taralli o Frise.
- **Prodotti tipici:** Ortaggi e Frutta fresca seguendo la disponibilità stagionale.
- **Dolci:** Biscotto Ceglieese e/o Pasta di mandorla e/o fichi "maritati";
- **Bevande:** Vino e Acqua.

**Disponibilità dal lunedì al venerdì\* - Durata Visita + Degustazione: 2/3 ore circa.**

**Orari d'inizio: 9:30 (altri orari potrebbero essere concordati); dal lunedì al venerdì (sabato da valutare);**

**È necessario effettuare una prenotazione almeno 24 ore prima della visita.**

#### Info varie:

Ogni momento della visita sarà seguito da un nostro collaboratore esperto in produzioni casearie e agricole che provvederà a spiegare nel dettaglio le lavorazioni, le caratteristiche dei nostri prodotti e delle nostre attività;

Si richiede di indossare scarpe completamente chiuse e confortevoli per agevolare gli spostamenti su terreni sconnessi e, nel caseificio, pavimenti bagnati;

Il pacco degustazione può presentare variazione in seguito alla disponibilità o meno di alcuni prodotti. Qualsiasi particolare richiesta (allergie e/o intolleranze) deve essere comunicata con un adeguato anticipo.

Gruppi di visitatori in numero superiore a 20 persone potranno essere ospitati in altri orari previo accordo;

Se si necessita di un interprete in lingua inglese/tedesca/francese è necessario un preavviso di 48 ore con un supplemento dei costi;

In caso di TourOperator/Agenzie, la visita e la degustazione sarà gratuita per l'autista e/o l'accompagnatore.

La Struttura è in fase di restauro, pertanto, non disponiamo di una sala accoglienza interna adeguata alla ricezione dei visitatori. Fino al termine dei lavori di ampliamento, gli ospiti saranno accolti nel punto vendita aziendale e sotto al gazebo circondato dagli ampi spazi verdi esterni;

In caso di maltempo il tour potrebbe essere posticipato al giorno successivo o svolto in versione ridotta;

La cancellazione è gratuita entro il giorno precedente all'Esperienza; \*eventuali Tour potranno essere organizzati anche di sabato mattina previo accordo;

**Costo per persona**  
Adulto 25€ (12+ anni)  
Ragazzo (6 -12 anni) 15€  
Bambino (0-5 anni) Gratis