

MOZZARELLA EXPERIENCE

Masseria
Fragnite
Puglia Emotions Factory

Visite & Degustazioni

Visits & Tastings



In giro per la

Around

Autour de la

Masseria Fragnite

Scopri le tradizioni di un'autentica Masseria pugliese attraverso un percorso unico: esplora le origini e il significato storico della Masseria e l'etica che guida le nostre filiere. Visita la stalla e la sala mungitura, circondate dal bosco di Fragni e dall'orto aziendale.

Discover the traditions of an authentic Apulian Masseria through a unique journey: explore the origins and historical meaning of the Masseria, and the ethics guiding our supply chain. Visit the cowshed and milking room, surrounded by our Fragno woods and vegetable garden.

Découvrez les traditions d'une authentique Masseria des Pouilles à travers un parcours unique : explorez les origines et la signification historique de la Masseria, ainsi que l'éthique qui guide notre filière. Visitez l'étable et la salle de traite, entourées de nos bois de Fragni et de notre potager.

Visita del Caseificio

Ingresso nel caseificio con spiegazione delle tecniche di produzione della Mozzarella vaccina, della Burrata, della Stracciatella, della Scamorza e di altri formaggi tipici pugliesi. Il **Mastro Casaro** effettuerà la fase di "filatura", mostrando la manualità e l'esperienza che si celano dietro l'intera filiera lattiero-casearia.

Visit to the Dairy

You'll visit our cheese factory and receive a detailed explanation of the production technology of our dairy products. Our Cheesemaker will demonstrate the craftsmanship and skill behind cow's milk Mozzarella, Stracciatella, Scamorza, Caciocavallo and Burrata. You'll also attend the *filatura* process, the step where the curd is stretched and then shaped into knots and braids, traditional forms of Mozzarella;

Visite a la Fromagerie

Vous visiterez notre fromagerie et recevrez une explication détaillée sur la technologie de fabrication de nos produits laitiers. Notre *maître fromager* vous fera découvrir le savoir-faire derrière la Mozzarella au lait de vache, la Stracciatella, la Scamorza, le Caciocavallo et la Burrata. Vous assisterez à la *filatura*, l'étape où le caillé est étiré et puis façonné en nœuds et tresses, formes typiques de la Mozzarella.



Aperitivo - Dégustation - Tasting

- Nel pacco degustazione, secondo disponibilità e preferenze del visitatore, sarà inserito:
- In the tasting basket, depending on food availability and your preferences, you'll find:
- Dans le panier dégustation, selon notre disponibilité et vos préférences, vous trouverez :
- **Fresh dairy products and typical cheeses** (at least eight varieties): Mozzarella, Stracciatella or Burrata, Canestrato Pugliese (Apulian cheese from cow's or three-milk blend), Sharp Ricotta, Caciocavallo, Giuncata, Caciotta, fresh Ricotta + confiture/jam.
- **Pork cured meats:** Capocollo or Pancetta or Salame.
- **Handmade bakery products:** wood-fired focaccia (tomato/rosemary), sourdough bread and taralli.
- **Vegetables:** fresh fruit or vegetables from our garden, when available.
- **Dessert:** Biscotto Ceglie (typical biscuit of Ceglie Messapica) or almond pastry or dried figs;
- **Drinks:** Apulian wine and water.



add our beer to your brunch

BIRRA ARTIGIANALE - una ricetta ideata in Masseria con ingredienti di Masseria
CRAFT BEER - a recipe designed in Masseria with ingredients made in Masseria
BIÈRE ARTISANALE - une recette créée en Masseria avec des ingrédients de Masseria



Duration: 2/3 h
Lun-Sab / Mon-Sat



30 PERSONE
max PEOPLE
PERSONNES

- The experience is usually shared in a group, but private tours can be arranged upon request.
- En général en groupe ; visites privées possibles .

È necessario prenotare. Reservation is required. Il faut réserver.

SCRIVICI UN MESSAGGIO SU WHATSAPP O CONSULTA IL SITO WEB
TEXT US ON WHATSAPP OR VISIT OUR WEBSITE
ÉCRIVEZ-NOUS SUR WHATSAPP OU CONSULTEZ NOTRE SITE WEB

WWW.FRAGNITE.IT



ALTRE INFO
MORE INFO
PLUS D'INFOS

TAP QRcode



PRENOTA QUI
BOOK HERE
RÉSERVEZ ICI

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

land line: +39 0831.376365

Mobile: +39 3312935129
+39 3939029145

E-mail: info@fragnite.it
fragnite@libero.it

Facebook: @masseriafragnite

Instagram: masseria_fragnite

Maps: Masseria Fragnite



www.fragnite.it

