

MOZZARELLA EXPERIENCE

Visite & Degustazioni

Visits & Tastings

Masseria
Fragnite
Puglia Emotions Factory



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 della Masseria, il significato storico del termine e l'etica che guida le nostre filiere. Visita la stalla, 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 of the masseria, its historical meaning and the ethics behind our supply chain. Visit our cowshed and milking room, surrounded by our Fragno woods and our vegetable garden.

Découvrez les traditions d'une authentique masseria des Pouilles à travers un parcours unique : explorez les origines de la masseria, sa signification historique et l'éthique derrière notre filière. Visitez notre étable et notre salle de traite, entourés de nos bois de Fragni et notre potager.

Visita del Caseificio

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

Visit to the Dairy

You'll visit our cheese factory and you will be given a detailed explanation about the production technology of our dairy products. Our cheesemaker will show you the craftsmanship and the expertise needed to shape our Mozzarella, Straciatella, Scamorza, Caciocavallo and Burrata. You will attend the filatura, the step when the curd is stretched and then shaped into knots and braids.

Visite à la Fromagerie

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



Aperitivo - Dégustation - Tasting

Nel pacco degustazione, secondo disponibilità e gusti 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:** Mozzarella, Straciatella or Burrata, Canestrato Pugliese (Apulian aged cheese), Sharp Ricotta, Caciocavallo, Giuncata or fresh Ricotta + confiture/jam.
- **Pork cured meats:** Capocollo or Pancetta or Salame.
- **Handmade bakery products:** tomato focaccia, taralli or wholegrain bread.
- **Vegetables:** fresh vegetables or fruits depending on seasonal availability.
- **Dessert:** Biscotto Ceglieese (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

It's usually a group experience, but private tours are also available.

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

WWW.FRAGNITE.IT



ALTRE INFO
MORE INFO
PLUS D'INFOS

TAP or SCAN ME



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

