



Pronti si parte ! PER ...

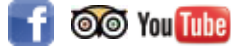
...paesaggi emotivi
tracciati da incontri,
sensazioni, gusti e profumi ...
il viaggio autentico
che vi fa sentire vivi

Ready, Set, go!
PER emotional Landscape, Road of sensations, tastes, parfumes and special meetings
A unique Journey that will make feel "alive"

PER®
PERCORSI
ENOGASTRONOMICI
DI RICERCA

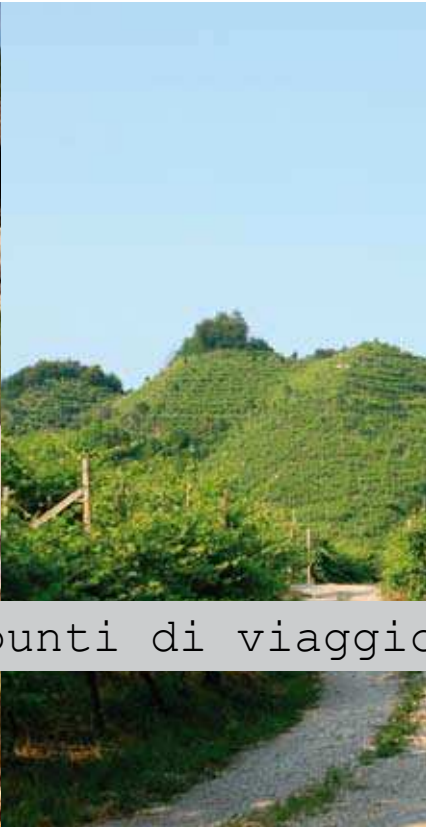
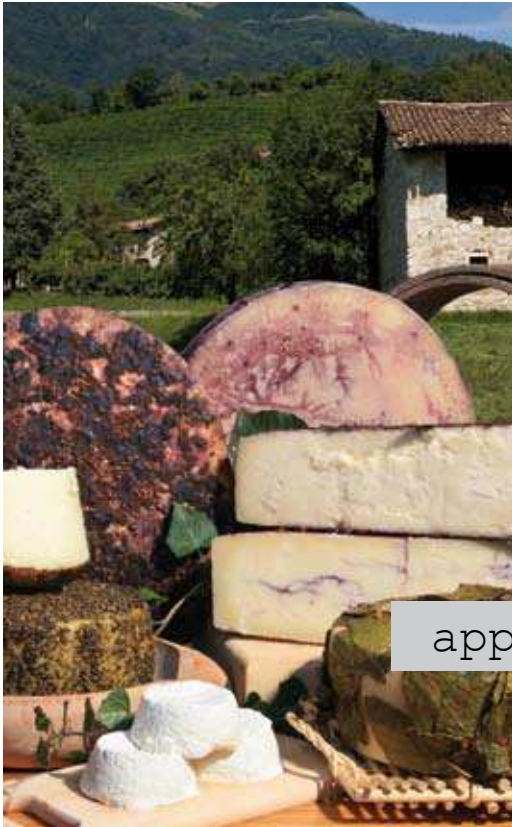
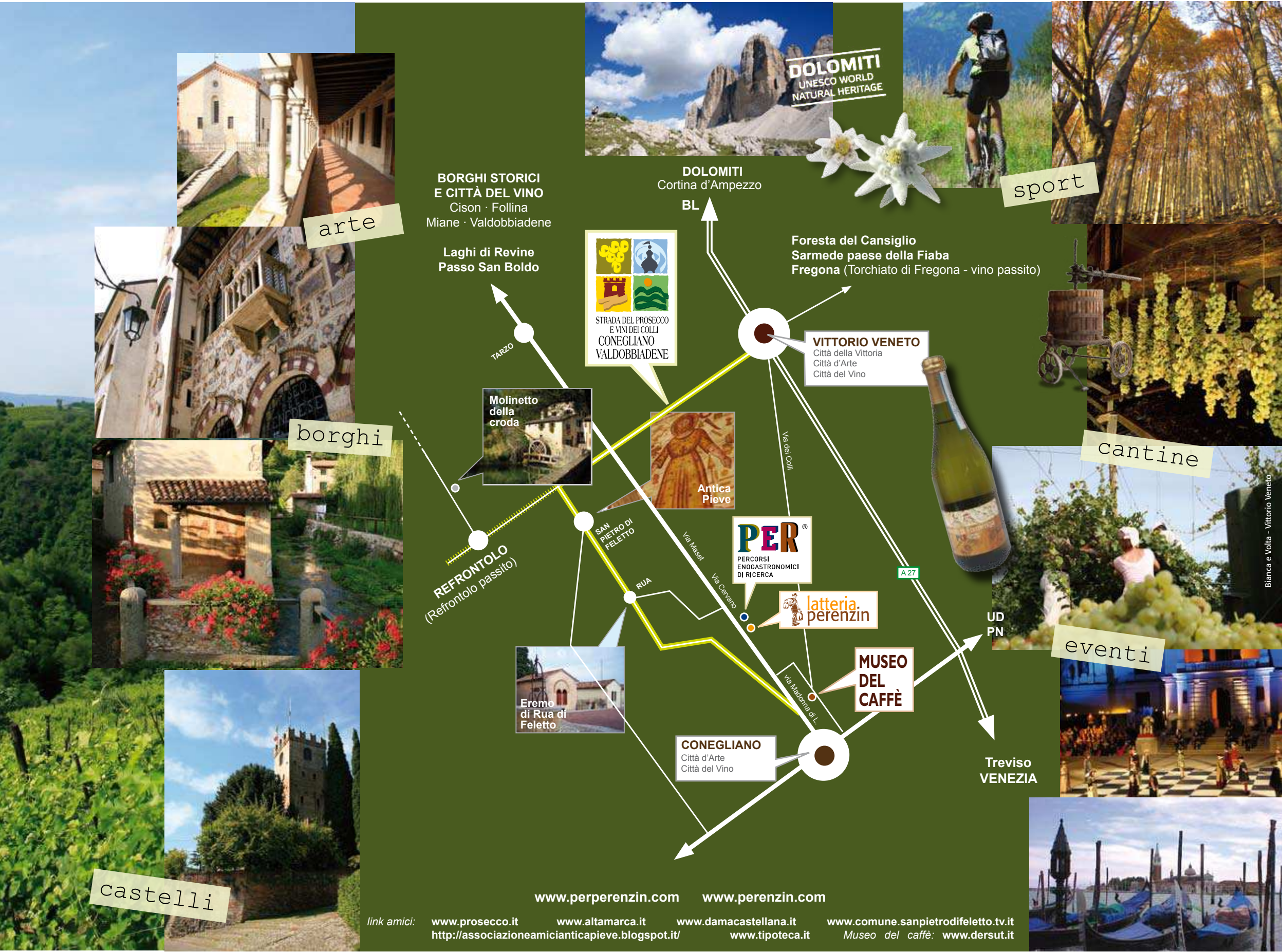
Bagnolo San Pietro di Feletto TV - ITALY
via Cervano 77/D - tel 0438 34874 - fax 0438 21355
www.perperenzin.com - per@perenzin.com

A 10 minuti dall'uscita di Conegliano.
10 minutes from highway exit Conegliano (TV).



Aperto dal martedì alla domenica, dalle 6 del mattino all'una di notte.
Opening from Tuesday to Sunday, from 6 am till 1 in the night.

www.perperenzin.com per@perenzin.com



appunti di viaggio gastronomici ... e non solo

NOTES FOR FOOD JOURNEY... AND NOT ONLY!!

viaggiare PER incontrare ...

Travelling and meeting ...

... Carlo, Emanuela e la famiglia Perenzin



Casari da 4 generazioni, produciamo **formaggi di vacca, capra, bufala e formaggi biologici**. Vantiamo prestigiosi premi nazionali ed internazionali.

Cheesemakers for 4 generations, we produce cow, goat, buffalo and organic cheese. We are proud of our prestige national and international awards.

viaggiare PER vivere dal vivo...

Travelling and living each moment

Una realtà produttiva che da sempre si distingue per la passione e attenzione alla qualità: **dalla raccolta del latte, alla produzione fino alla affinataura con prodotti del territorio.**

latteria perenzin

A real production that marks itself for the passion and attention to quality: from gathering milk, to the making cheese, till the finish with precious local products.



viaggiare PER scoprire un territorio, la sua storia i suoi prodotti

Out and about to discover a territory, its history and its products

Un territorio pedemontano caratterizzato da pascoli e colline a vigneto e dalla ricca tradizione agroalimentare frutto di una spiccata tutela dei prodotti di qualità.

A landscape surrounded by our amazing mountains, beautiful hills of grape vines and such a rich tradition of local products which we cultivate.

viaggiare PER gustare...sapori da scoprire, condividere e...portarsi a casa

Journey to Enjoy...tasting new flavours, sharing and... take home

la bottega

Una realtà unica che vi permette di **visitare il caseificio, i magazzini, e di degustare i nostri prodotti in uno spazio vivace e originale.**

PER

A unique opportunity that will allow you to visit our dairy, the seasoning storerooms and taste our products first hand in a bright and original space.

Formaggi di nostra produzione. Salumi speciali.

Our own cheese, special cold meats,

Prosecco e Birre artigianali. Una originale selezione di **specialità gastronomiche italiane di qualità.**

Prosecco Wine and homemade beer. An original selection of italian specialities.

Degustazioni Menù a tema
Eventi culturali Serate musicali.

Tasting, Set menu Events and evening music.

Il ristorante

cheese bar
OSTERIA DEL CASARO

viaggiare PER apprendere... nuovi stimoli e occasioni costruttive per reinventare se stessi

Journey of knowledge ... new motivation and opportunity to reinvent yourself

l'Accademia Internazionale dell'arte casearia

Corsi personalizzati per la trasformazione del latte.

Customized training to learn making cheese.

ACCADEMIA INTERNAZIONALE DELL'ARTE CASEARIA
FORMAGGI PRODOTTI DURANTE IL CORSO PER SCOPO DIDATTICO

