

# Buffalo Tour.

## Le tappe del gusto in un territorio da scoprire.

1a tappa

### Vivi il più grande allevamento del mondo

Ti bastano 7000 bufale? Le vedrai tutte visitando in esclusiva il più grande allevamento del mondo. Scoprirai come si difendono dai raggi solari o come proteggono i loro piccoli in gruppo. L'origine delle bufale è ancora poco nota: sono state portate in Italia dai Longobardi o dai Saraceni attraverso la Sicilia? Il loro sguardo espressivo nasconde ancora il mistero.



S. Angelo in Formis



Belvedere di San Leucio

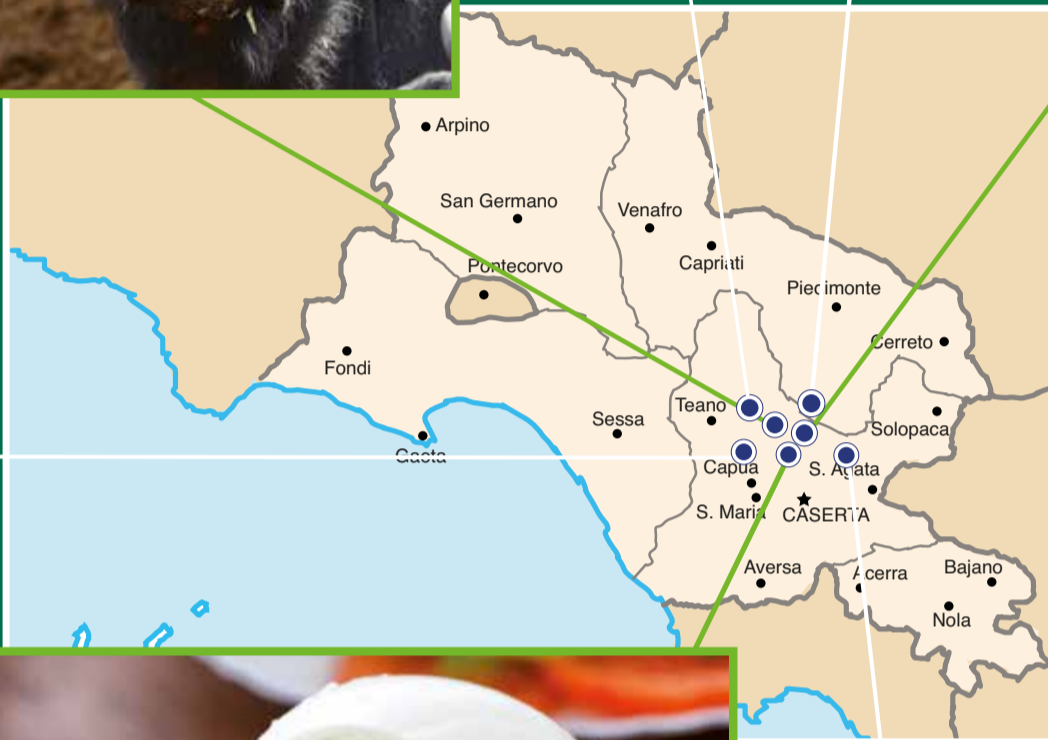


### Shop con la Mozzarella Bag

Puoi anche acquistare i pregiati salumi di bufala e la Mozzarella di Bufala DOP appena fatta. Perché si trasporta nella Mozzarella Bag!



Anfiteatro Campano



2a tappa

### Gusta la vera

### Mozzarella di Bufala

Sai che la Mozzarella di Bufala nella terra di origine è chiamata l'Oro Bianco? Perché è preziosa per chi la lavora e soprattutto per chi la gusta. Un procedimento antico che **Fattorie Garofalo** ha recuperato attraverso tecniche all'avanguardia.

Al Punto Assaggio potrai provare ricotta, burrata, bocconcini e anche bresaola, speck e salame di bufala.



Reggia di Caserta

### Scopri le bellezze del territorio di Caserta

Il tuo tour può essere un viaggio fatto di storia antica, arti e mestieri. Puoi entrare nell'Anfiteatro di Santa Maria Capua Vetere, il "Colosseo" della Campania. Puoi vedere la Reggia, il più grande palazzo reale del mondo, patrimonio Unesco dell'Umanità. Puoi ammirare l'antico casino di caccia borbonico con gli utensili ed i telai che venivano utilizzati a San Leucio nella fabbrica delle sete del re. Anche il ciclo di affreschi dell'Abbazia di S. Angelo in Formis merita una visita. O puoi invece tornare indietro nel tempo a Casertavecchia, suggestivo borgo medioevale.

## Buffalo Tour. Scegli il tuo piatto!



### Mozzarella One

- Mozzarella di Bufala Campana DOP

### Mozzarella Duo

- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Ricotta di Bufala Campana

### Mozzarella Chef

- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Ricotta di Bufala Campana
- Bresaola e salumi di Bufalo



## IL TOUR È ADATTO A TUTTE LE ETÀ

Per prenotazioni e informazioni:

[www.fattoriegarofalo.it](http://www.fattoriegarofalo.it)

[buffalotour@fattoriegarofalo.it](mailto:buffalotour@fattoriegarofalo.it)

Tel. +39 0823.620044