

La genuinità del nostro prodotto è ottenuta secondo metodi **tradizionali** ed **artigianali**.

Il latte utilizzato per la produzione è latte locale proveniente da allevamenti della provincia di Lecce e Brindisi, quindi, materie prime esclusivamente salentine.

Gli estesi pascoli della Penisola Salentina, che occupano gran parte delle pianure e delle colline della dorsale delle Murge Salentine, hanno consentito nei secoli il proliferare degli allevamenti di bovini, ovini e caprini. Queste peculiarità del territorio hanno favorito lo sviluppo del settore zootecnico salentino in modo spontaneo e progressivo, incidendo positivamente sull'economia nel contesto produttivo della Regione Puglia e, in particolare, su tutto il comparto caseario e sulla sua filiera.

Generazioni di allevatori hanno gelosamente custodito i segreti "dell'arte" di produrre latticini e formaggi tipici locali trasmettendo di padre in figlio la passione, il rispetto e l'assoluta dedizione a questo antico mestiere che, oltre ad arricchire le nostre tavole di sapori incontaminati, produce elementi essenziali per una corretta nutrizione.

Il Caseificio Barone, sin dalla sua nascita ha cercato di portare avanti questa antica tradizione di produrre latticini secondo i metodi tradizionali, utilizzando unicamente il prezioso latte locale, ottenendo la rinomata mozzarella nelle sue svariate forme: trecce, treccioni, nodini, burrate, ciliegine e sfoglie.

**BARONE CASEIFICIO ...
DOVE LA TRADIZIONE E' ARTE...**