

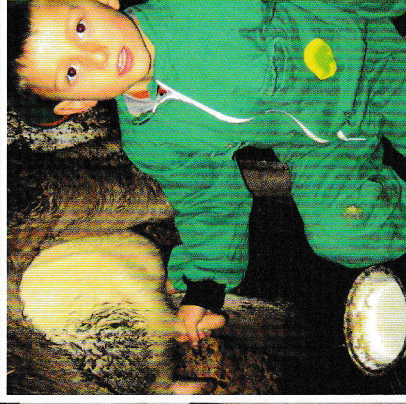
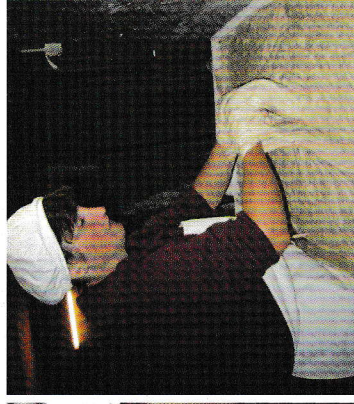
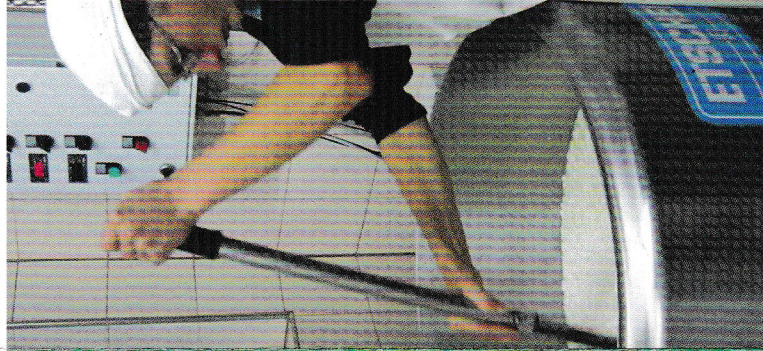
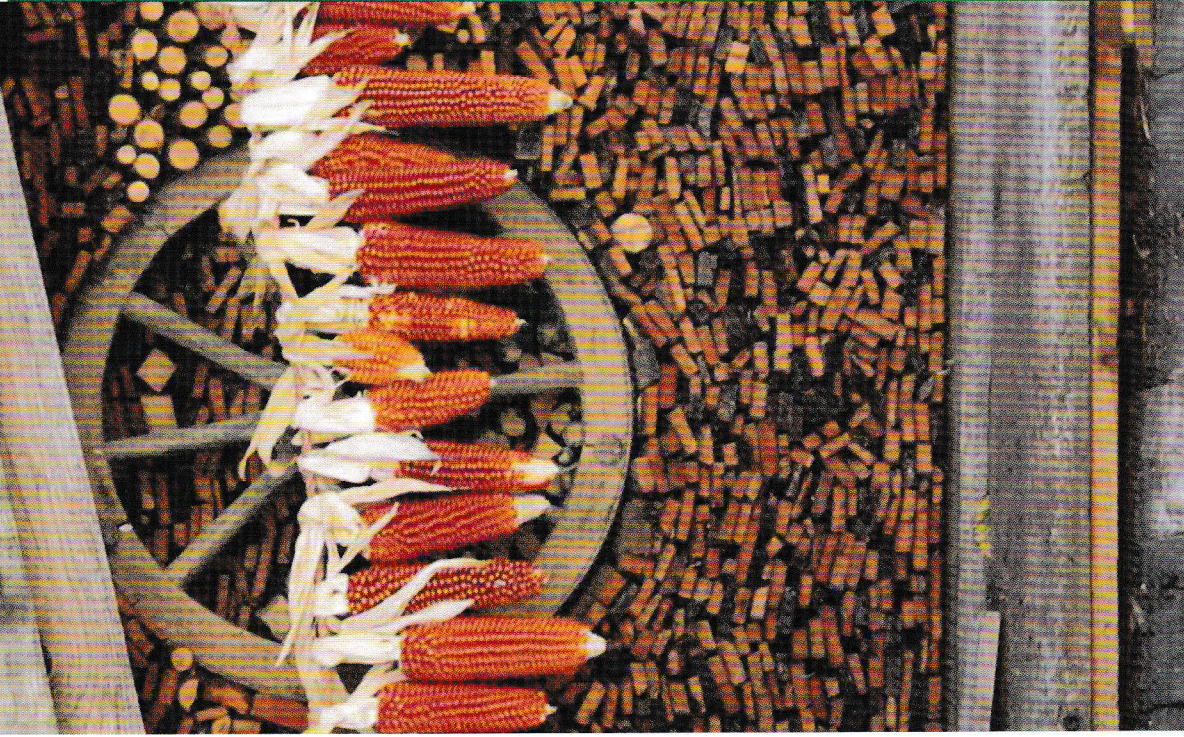


" ROATNOCKER "

BIO-LOGISCH / BIO-LOGICO



**ZERTIFIZIERTER
BIOBETRIEB / AZIENDA
AGRICOLA CERTIFICATA
BIOLOGICA
IT BIO 013 BZ-01066-AB**



FAM. GEORG ALOIS & MARGARETH WEISS
OBERE- INNERE 12

I- 39070 UNSERE LB. FRAU IM WALDE

MADONNA DI SENALE

NONSBERG / SÜDTIROL - ALTA VAL DI NON. (BZ)

TEL. +39 0463 896331 / +39 331 4420509

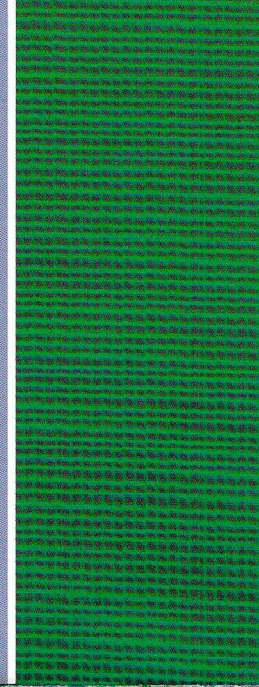
E- MAIL: WEISS.GEORG@BE44.IT

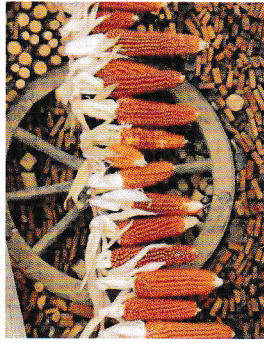
SITO WEB SEITE: WWW.ROATNOCKER.IT



" ROATNOCKER "

BIO-LOGISCH / BIO-LOGICO





HOFBESICHTIGUNG VISITA AL MASO

Bei Führungen durch den traditionsbewußten Familienbetrieb erleben Sie hautnah, wie selbst angebautes Getreide mit der hofeigenen Mühle zu Mehl gemahlen und daraus im Holzofen feinstes Brot gebacken wird. GANZ WIE ANNO DAZUMAL.

Visitando il maso familiare ricca di tradizione, si osserva da vicino la trasformazione dei cereali in farina col mulino del maso e poi in pane nel forno a legna, proprio come si FACEVA NELLA NOTTE DEI TEMPI.

EIN BESUCH WERT / DA NON PERDERE

Der Roathnockerhof liegt in ruhiger Lage auf 1.330m, 15 Gehminuten vom Wallfahrtsort Unsere Ib. Frau im Walde entfernt und ist mit dem Auto oder Kleinbussen ganzjährig erreichbar. Der Betrieb hat sich auf Viehhaltung, Getreideanbau mit Brotherstellung und Milchverarbeitung spezialisiert.

Il maso si trova a Madonna di Senale in Alta Val di Non a 1.330m a soli 15 minuti a piedi dal Santuario ed è raggiungibile in auto o miribus tutto l'anno. Presso il maso, ci si dedica all' allevamento, alla coltivazione di cereali e alla lavorazione del latte.

WIR ARBEITEN MIT DER NATUR NOI LAVORIAMO CON LA NATURA

PRODURRE / PRODOTTI

Roggenbrot aus dem Holzofen,
Rohmilchprodukte aus der eigenen Käseerei,
Getreide: Korn oder Mehl mit der hofeigenen Mühle gemahlen.

Pane di segale dal forno a legna, prodotti caseari dal caseificio proprio, cereali: granella o farine macinate col mulino del maso.

VORMERKUNGEN / PRENOTAZIONI

BESICHTIGUNG: Bäckerei, Käseerei, Mühle mit Vorführung der verschiedenen Arbeitsschritte zur Veredelung von Getreide mit

PRODUKTVERKOSTUNG nur auf VORMERKUNG.

VISITE AL MASO: panificio, caseificio, mulino con dimostrazione delle varie procedure di lavorazione del grano alla farina con DEGUSTAZIONE dei prodotti solo su PRENOTAZIONE.

