TESTI PER LA STAMPA

# Una presentazione pronta all’uso.

## VERSIONE BREVE

Caseificio Rabbia è un’azienda familiare fondata nel 1890 a Ruffia, in provincia di Cuneo. Giunto alla quinta generazione, produce formaggi con latti del Cuneese, affiancando denominazioni DOP piemontesi, specialità della casa ed erborinati.

## VERSIONE ESTESA

Dal 1890, a Ruffia, la famiglia Rabbia porta avanti una storia casearia che attraversa cinque generazioni. Tra le Langhe e il Monviso, il legame con il territorio prende forma ogni giorno nella scelta di latti provenienti dal Cuneese e in una produzione che comprende paste morbide, semidure, dure ed erborinate. Le ricette e l’esperienza passano di generazione in generazione, mentre il caseificio rinnova i propri impianti. La gamma affianca grandi denominazioni piemontesi e specialità della casa: un percorso in cui tradizione e modernità convivono, senza perdere il carattere della famiglia. Tra i riconoscimenti ottenuti figurano il premio alla Raschera DOP agli Italian Cheese Awards 2025 e il primo posto del Blu di Cuneo al Trofeo San Lucio 2025, nella categoria dei formaggi erborinati non DOP.

Contatti: info@francescorabbia.it