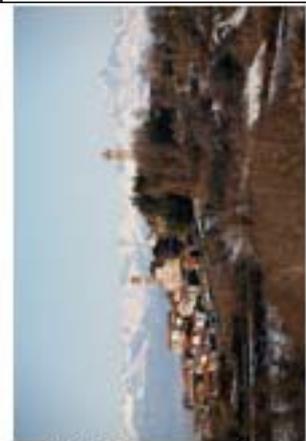


Italia,Piemonte,Murazzano (CN). Il paese dà il nome allomonimo formaggio dop ottenuto con latte di pecora e, nella stagione invernale, anche con una percentuale di latte di mucca. Nelle immagini il paese, sullo sfondo il Monviso, e la fabbricazione di vari tipi di formaggio :ricotta (05-06), tome (14-16) murazzano (20), e varie fasi della lavorazione del latte per ottenere formaggi nel caseificio Murazzano Penta, cooperativa tra produttori



001_Murazzano 0...



001_Murazzano 0...



001_Murazzano 0...



001_Murazzano 0...



001_Murazzano 0...



001_Murazzano 0...



001_Murazzano 0...



001_Murazzano 0...



001_Murazzano 1...



001_Murazzano 1...



001_Murazzano 1...



001_Murazzano 1...



001_Murazzano 1...



001_Murazzano 1...



001_Murazzano 1...



001_Murazzano 1...



001_Murazzano 1...



001_Murazzano 1...



001_Murazzano 2...



001_Murazzano_0...