

**Herr Ruggero Vanzetta ist der Besitzer des Bauernhofes Valaverta, der 1996 eröffnet wurde.**

**Es handelt sich um einen familiär geführten Betrieb, der durch Mundpropaganda sehr populär wurde.**

**Manchmal erwirbt Herr Vanzetta seine Kunden durch das Fremdenverkehrsamt oder die Reisebüros, was aber nicht besonders preisgünstig ist. Aus diesem Grund arbeitet er lieber mit privaten Kunden, die aus Mittel- und Norditalien kommen.**

**Grundsätzlich bietet der Betrieb drei Arten von Dienstleistungen an:**

- 1. Unterkunft**
- 2. Verpflegung**
- 3. Käseproduktion.**

**Bevor sie den Bauernhof verlassen, haben Gäste die Möglichkeit, die verschiedenen Käsesorten zu kosten und eventuell zu kaufen.**

**Herr Vanzetta erklärt auch, wie der Käse hergestellt wird.**

**Um Käse zu erzeugen, muss man der Milch Lab beimischen; so entsteht eine Art Gelatine. In der nächsten Phase wird die Kasein von dem sogenannten Serum abgetrennt; danach wird das Produkt in Formen mit Löchern gegeben. Am Ende dieses Prozesses hat man zwei Arten von Käse: Hartkäse und Weichkäse.**

**Der Käse kann auch abgelagert werden; in diesem Fall wird er noch wertvoller und deswegen auch teurer.**