

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/pecorino-toscano-stagionato-al-tartufo-dop-dojrzewajacy-ser-z-mleka-owczego-z-truflami-p-607.html>



Pecorino Toscano Stagionato al Tartufo DOP - dojrzewający ser z mleka owczego z truflami

Cena	259,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

PECORINO STAGIONATO AL TARTUFO DOP

Wyprodukowany ze świeżego, pasteryzowanego mleka owczego, naturalnej podpuszczki, wyselekcjonowanych enzymów mlecznych i soli Volterra. Do twarogu dodawane są czarne trufle „Scorzono” i płatki trufli „Bianchetto”. Proces starzenia podkreśla jego doskonały smak.

Tradycja tokańskiej mleczarni:

Historia zaczyna się w 1948 roku wraz z narodzinami naszego ojca Venio w San Donato, małej wiosce położonej kilka kilometrów od San Gimignano w kierunku Volterra. W tamtym czasie nasz dziadek Libero handlował bydłem: podczas gdy owce czekały na sprzedaż, Imola, nasza babcia, opiekowała się nimi i doila je; z uzyskanego mleka wytwarzała ser, który mieszkańcy wsi przychodzili kupować do jego domu. Cóż, niemal przypadkiem, tak narodziła się nasza tradycja serowarska.

W naszej posiadłości w Castel San Gimignano, zwanej „Il Cardino”, nasza babcia, a następnie nasz ojciec Venio, rozpoczęli produkcję sera: mleko było przetwarzane na surowo za pomocą „presury” (podpuszczki roślinnej) i dojrzewało na drewnianych deskach, nie w chłodni, ale w jednym z pomieszczeń domu.

Z tych wspomnień zrodziło się pragnienie ponownego odkrycia dawnych smaków i starożytnych metod przetwarzania. Nawet kształt „Cardino” został nawiązany do pamięci o starych pojemnikach, w których przechowywała je nasza babcia. Tak narodziły się nasze sery podpuszczkowe, które przypominają nam o naszych korzeniach.

Mleczarnia

Firma Caseificio Nuovo powstała w 1987 roku, po trzydziestu latach doświadczenia w sektorze mleczarskim. Przez lata nasza filozofia produkcji pozostała wierna najwyższemu standardowi jakości: wybieramy wyłącznie najlepsze mleko z gospodarstw zlokalizowanych w prowincjach Siena i Piza, starannie kontrolowane i codziennie analizowane, a do produkcji używamy wyłącznie soli Volterra. Każdy produkt jest przygotowywany z najwyższą starannością, z poszanowaniem tradycji i bez konserwantów, aby zachować zdrowy smak dobrego, rzemieślniczego sera.

Nadal przetwarzamy nasze sery ręcznie: już dwie godziny po udoju mleko trafia do naszej mleczarni, gdzie jest pasteryzowane, przelewane do kadzi koagulacyjnych i dodawane enzymy oraz podpuszczka; tak uzyskany skrzep umieszczany jest w formach, które nadają naszym produktom kształt. W ciągu dnia koła są kilkakrotnie obracane ręcznie i umieszczane w komorze suszenia.

Następnego ranka nasi mistrzowie serowarstwa ręcznie posypują koła solą spożywczą. Ser rozpoczyna teraz fazę dojrzewania, podczas której odpoczywa przez około 10 dni. Na tym etapie niedojrzałe sery są gotowe do spożycia, natomiast sery półdojrzewające i dojrzałe trafiają do komór dojrzewania, gdzie pozostają przez okres od 3 do 12 miesięcy.