

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/ser-pecorino-toskanski-dlugodojrzewajacy-premium-pecorino-toscana-supremo-dop-na-wage-p618.html>



Ser Pecorino Toskański długodojrzewający PREMIUM - Pecorino Toscana SUPREMO DOP na wagę

Cena	22,30 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Pecorino Toscana SUPREMO

**Certyfikowany Toskański 2-letni dojrzewający ser z mleka owczego o bardzo wyrazistym smaku.
Doskonale komponuje się na deski serów i wędlin jak i do dań włoskich między innymi do makaronów**

Tradycja toskańskiej mleczarni Nuovo:

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

W posiadłości w Castel San Gimignano, zwanej „Il Cardino”, babcia, a następnie 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.

***Aby zagwarantować najwyższą jakość i świeżość naszych serów oraz wędlin, realizujemy wysyłki tylko od poniedziałku do czwartku. Dzięki temu Twoje zamówienie dotrze do Ciebie jak najszybciej, a produkty zachowają swoje wyjątkowe walory smakowe.**