

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/ser-pecorino-z-czarnym-pieprzem-premium-dlugodojrzewajacy-pecorino-toscana-stagionato-con-pepe-nero-dop-p-682.html>



Ser Pecorino z czarnym pieprzem PREMIUM Długodojrzewający - Pecorino Toscano Stagionato con Pepe Nero DOP

Cena	18,40 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Tradycja tokańskiej mleczarni:

Historia zaczyna się w 1948 roku wraz z narodzinami ojca Venio w San Donato, małej wiosce położonej kilka kilometrów od San Gimignano w kierunku Volterra. W tamtym czasie dziadek Libero handlował bydłem: podczas gdy owce czekały na sprzedaż, Imola, babcia opiekowała się nimi i doła je; z uzyskanego mleka wytwarzała ser, który mieszkańcy wsi przychodzili kupować do ich 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.

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.