

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



Ser Pecorino z truflami PREMIUM Długodojrzewający - Pecorino Toscano Stagionato al Tartufo DOP

Cena	21,00 zł
Dostępność	Dostępny
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 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 doila 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 babcia.

Tak narodziły się sery podpuszczkowe, które przypominają nam o naszych korzeniach.

