

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



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

|              |                   |
|--------------|-------------------|
| Cena         | <b>19,00 zł</b>   |
| Dostępność   | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki | <b>24 godziny</b> |

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 „Scorzone” i płatki trufli „Bianchetto”. Proces starzenia podkreśla jego doskonały smak.**

#### **Tradycja toskańskiej 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 doiła 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.

