

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/toskanski-dojrzewajacy-ser-owczy-pecorino-toscana-supremo-p-618.html>



Toskański dojrzewający ser owczy - Pecorino Toscana SUPREMO

Cena	23,00 zł
Dostępność	Dostępny
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 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 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.**