Dane aktualne na dzień: 20-11-2026 23:07

Link do produktu: https://mercatowloska.pl/wloski-sklep-wloskie-sery-pecorino-toscana-supremo-dop-100g-caseificio-nuovo-p-618.html



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

Cena	**22,30 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Pecorino Toscana SUPREMO

Jak zamawiać? W naszym sklepie 1 sztuka w koszyku odpowiada 100g produktu. Jeśli potrzebujesz kawałka o wadze np. 400g, wybierz 4 sztuki. Całość ukroimy w jednym, świeżym kawałku, abyś mógł cieszyć się jakością premium prosto z włoskiej lady.

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 Volterry. 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.**