

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
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 doїła 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.**