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

Link do produktu: https://mercatowloska.pl/wloski-sklep-wloskie-sery-pecorino-toscano-tartufo-dop-100g-caseificio-nuovo-p-607.html



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

Cena	**19,00 zł**
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 „Scorzone” i płatki trufli „Bianchetto”.
Proces starzenia podkreśla jego doskonały smak.

Tradycyja 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 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 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.

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.