

CASEIFICIO DEMARCUS - OFFERTA VENDITA ONLINE FORMAGGIO SARDO PECORINO AL LATTE SEMISTAGIONATO

€ 5.6

Mappa

IL CASEIFICIO Il caseificio Demarcus apre nel Novembre 2014, e diventa parte integrante dell' Azienda Agricola fratelli Demarcus, fondata da Salvatore, il capo famiglia, circa 60 anni fa. La società agricola composta dai quattro figli di Salvatore: Francesco e Riccardo si occupano dell'allevamento e della cura del bestiame e soprattutto di selezionare la miglior materia prima: il latte da trasformare; Anna Lisa e Veronica con l'attenta supervisione del padre, che pratica l'arte casearia da oltre mezzo secolo, si occupano del caseificio, che include tutte le fasi: dalla trasformazione del latte alla maturazione del formaggio, confezionamento e vendita diretta dei prodotti in azienda. L'azienda consta di 800 capi di pecore di razza Sarda. Il latte trasformato proviene esclusivamente dai capi allevati in azienda. Si mette particolare cura alla selezione della materia prima da trasformare, che è una parte della produzione quotidiana, mentre la restante viene conferita al caseificio industriale. Ciò consente di poter decidere la quantità giornaliera da trasformare, e a seconda delle richieste poter aumentare la produzione e soddisfare così tutte le esigenze del mercato. LA PRODUZIONE Pecorino Dolce: Dolce Pecorino semi stagionato: Semistagionato Pecorino stagionato: Stagionato Pecorino affumicato e stagionato: Stagionato Affumicato Pecorino Stagionato : Gran Riserva Caciotta morbida di pecora : Casutella Pasta filata di latte di pecora: PEcoRETTE Ricotta Mustia CHI SIAMO Salvatore Demarcus Veronica Demarcus Anna Lisa Demarcus DOVE SIAMO L'azienda si trova in località "Porcalzos", nel comune di Ozieri (SS), SS 132 al km 10.65 direzione Ozieri primo cancello a sinistra. Minicaseificio Aziendale Società agricola F.lli Demarcus Sede legale: Via Rino Canalis, 81 – 07010 Tula (SS) Sede operativa: Loc. Porcalzos, snc – 07014 Ozieri (SS) P Iva 01620240901 Veronica – +39 3479780922 Anna Lisa – +39 3400947923 (English) info@caseificiodemarcus.it www.caseificiodemarcus.it La rivendita è aperta dal Lunedi al sabato dalle 08:00 alle 18:30.

Descrizione

Semistagionato - Pecorino a latte crudo con una stagionatura superiore ai 60 giorni! Quando il lavoro di una vita è accompagnato da un sogno, e quando questo sogno diventa finalmente realtà, nasce il Caseificio Demarcus. Descrizione: Pecorino a latte crudo con una stagionatura superiore ai 60 giorni , la pasta è compatta con leggera occhiatura e di colore paglierino. Le forme pesano circa 2,5/2,8 Kg vendibile a forme intere o a spicchi sotto vuoto. Ideale come formaggio da tavola. Ingredienti: Latte ovino, fermenti, caglio di vitello, sale Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:Energia KJ 1865/ Kcal 446, Grassi % 36,0, Saturi 22,0, Carboidrati 0,4, Zuccheri 0,2, Proteine 30,0, Sale 1,64. Disponibile in più formarti a partire da 5,60€ a 43,00€ Pecorino semi stagionato (>60 giorni). Porzionatura 300 Grammi a 5.60€

Contatti

CASEIFICIO DEMARCUS
Tel. +39 3400947923
http://caseificiodemarcus.it

Località Porcalzos, Ozieri, 07014
L'azienda si trova in località "Porcalzos", nel comune di Ozieri (SS), SS 132 al km 10.65 direzione Ozieri primo cancello a sinistra. Vedi cartina.

Powered by **SiHappy.it** © 2024