



FORMAGGI SARDI CASEIFICIO DEMARCU S acquista online - offerta pecorino affu micato stagionato 12 mesi

€ 8.30

Mappa

□



IL CASEIFICIO Il caseificio Demarcus apre nel Novembre 2014, e diventa

parte integrante dell' Azienda Agricola fratelli Demarcus, fondata da Salvatore, il ca po famiglia, circa 60 anni fa. La società agricola composta dai quattro figli di Salvato re: Francesco e Riccardo si occupano dell'allevamento e della cura del bestiame e s oprattutto 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 trasformazio ne 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 tra sformato proviene esclusivamente dai capi allevati in azienda. Si mette particolare cura alla selezione della materia prima da trasformare, che è una parte della produ zione quotidiana, mentre la restante viene conferita al caseificio industriale. Ciò co nsente di poter decidere la quantità giornaliera da trasformare, e a seconda delle ri chieste poter aumentare la produzione e soddisfare così tutte le esigenze del merc ato. LA PRODUZIONE Pecorino Dolce: Dolce Pecorino semi stagionato: Semistagion ato Pecorino stagionato: Stagionato Pecorino affumicato e stagionato: Stagionato Affumicato Pecorino Stagionato : Gran Riserva Caciotta morbida di pecora : Casutte lla Pasta filata di latte di pecora: PEcoRETTE Ricotta Mustia CHI SIAMO Salvatore De marcus 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 p rimo cancello a sinistra. Minicaseificio Aziendale Società agricola F.Ili Demarcus Sed e 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 34 00947923 (English) info@caseificiodemarcus.it www.caseificiodemarcus.it La rivend ita è aperta dal Lunedì al sabato dalle 08:00 alle 18:30.

Descrizione

Fatto a mano da latte crudo e pasta cruda, il PECORINO del CASEIFICIO DEMARCUS stagio nato 12 mesi, è tradizionalmente AFFUMICAT O con LENTISCO SELVATICO DEL LOGUDOR O per farti sentire tutto il profumo della Sard egna. Coagulato con caglio di capretto e vitel lo La pasta è bianca e tende a scagliare Le fo rme di circa 2,7/2,8 kg presentano una crost a scura (dovuta all'affumicatura). Vendibile i ntero o a spicchi sottovuoto. Ingredienti: Latt e ovino, fermenti, caglio in pasta di capretto, caglio liquido di vitello, sale. Disponibile in pi ù formarti a partire da 8,30€ a 49,50€ Porzio natura 300 Grammi a 8,30€ Per informazioni contatta i numeri oppure invia una mail a : S ede operativa: Loc. Porcalzos, snc - 07014 Oz ieri (SS) Veronica - +39 3479780922 Anna Lis a - +39 3400947923 info@caseificiodemarcu s.it

Contatti

CASEIFICIO DEMARCUS

Tel. +39 3400947923

<http://caseificiodemarcus.it>

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