



## offerta formaggio e miele accostamenti - CASEIFICIO NUOVO

### 📍 Mappa

□



Il Caseificio Nuovo nasce nel 1987, dopo un'esperienza trentennale nel c

ampo caseario. La produzione si è negli anni allargata, ma attenzione, semplicità e ricerca dell'alta qualità sono rimasti i nostri punti fermi. Selezioniamo solo il latte migliore, proveniente dagli allevamenti situati nei Comuni di Siena e Pisa, rigorosamente controllato e analizzato giornalmente. Ogni prodotto è preparato con la massima cura e nel rispetto della tradizione, senza alcun uso di conservanti, per regalarvi il sapore genuino del buon formaggio artigianale. Formaggi freschi e delicati, semi-stagionati o stagionati, una vasta scelta di prodotti che potrete anche acquistare direttamente nel negozio interno al caseificio.

### ✔ Descrizione

Formaggio e miele è uno dei binomi più classici, ma attenzione... Non tutti i tipi di miele vanno bene per tutti i formaggi e non tutti i formaggi sono adatti per essere abbinati al miele. Per non sbagliare accostamento ed esaltare al meglio i sapori e i profumi di ogni prodotto, scopri i consigli e le proposte degli abbinamenti tra i nostri formaggi e i vari tipi di miele! Vi aspettiamo a Poggibonsi - Loc. Foschi 25

### ☎ Contatti

**Caseificio Nuovo**

Tel. 0577988001

<http://www.caseificionuovo.it>

Foschi 25 C, Poggibonsi, 53036

Aperto dal lunedì al sabato dalle 9.

00 alle 20.00