



offerta dolci e formaggi freschi di giornata Siena - 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

Tra i formaggi disponibili al bancone ci sono i nostri "freschi di giornata": prodotti giornalmente solo con latte fresco, mantengono inalterato il sapore e i valori nutrizionali del latte italiano di alta qualità. L'alta qualità del latte e fresco di giornata che usiamo si rivela a pieno nei formaggi freschi, la sapiente lavorazione manuale compie il resto; in questi prodotti si riscopre il vero sapore del formaggio genuino di una volta.

Contatti

Caseificio Nuovo

Tel. 0577988001

<http://www.caseificionuovo.it>

Fosci 25 C, Poggibonsi, 53036

Aperto dal lunedì al sabato dalle 9.00 alle 20.00