



offerta caseificio formaggi freschi 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

Nel nostro punto vendita potrete trovare un vasto assortimento di formaggi freschi prodotti giornalmente, tra cui stracchino, ricotta, raviggiolo, yogurt, mozzarelle e molto altro, pecorini freschi, semi-stagionati, stagionati, aromatizzati; troverete inoltre una grande varietà di formaggi provenienti da aziende italiane selezionate tra cui burrata, cacio cavallo, scamorza, burro, gorgonzola, taleggio, parmigiano ecc... e per gustare al meglio i nostri prodotti abbiamo un vastissimo assortimento di confetture, mieli, gelatine e marmellate. Tutti i nostri prodotti possono essere confezionati in eleganti confezioni regalo. Chiamateci per maggiori informazioni al n. 0577.988001 o vieni a trovarci a Poggibonsi (SI) in Loc. Foschi 25 C.

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