



offerta mozzarella per pizza CASEIFICIO NUOVO - promozione mozzarella artigianale Siena

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

Per una buona riuscita della pizza, è importante che tutti gli ingredienti siano freschi e genuini. L'ingrediente che la fa da padrona però è la mozzarella che durante la cottura in forno, si scioglie e diventa l'ingrediente perfetto per legare i sapori. ??? Avete mai provato la nostra mozzarella per pizza? È deliziosa e poi...la trovate già pronta per essere utilizzata e nelle vostre creazioni! Vi aspettiamo! ??? Si amo a Poggibonsi, località Foschi, 25 e per informazioni chiamaci ??? 0577 988001.

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