



offerta produzione e vendita formaggio 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

Per trovare il sapore genuino del buon formaggio artigianale scegli i prodotti del CASEIFICIO NUOVO: i nostri prodotti caseari, tipici toscani, raccontano storie di prati, pascoli, profumi e stagionature. Formaggi a pasta molle e o stagionati, ottimi da abbinare con altri ingredienti, oppure da gustare in purezza. Passa a trovarci a Poggibonsi (SI)???? località Fosci, 25 !

☎️ 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