



## offerta pecorino allo zafferano Siena - C ASEIFICIO NUOVO formaggi artigianali

### 📍 Mappa

□



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

Conoscete lo zafferano di San Gimignano? Ma soprattutto, avete mai assaggiato il nostro pecorino allo zafferano? Lo zafferano è un'antica e preziosa spezia coltivata dai tempi del Medioevo; la raccolta manuale avviene i primi giorni di Novembre, appena dopo l'alba quando il fiore è ancora chiuso. Successivamente si estraggono a mano i 3 stigmi per farli essiccare a bassa temperatura. Noi, al momento della cagliata, aggiungiamo il pregiato "oro rosso" in stigmi, che donano alla pasta un delicato sapore e un caratteristico colore giallo oro. Venite a conoscere i tantissimi prodotti artigianali del nostro caseificio: Siamo a Poggibonsi, 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