occasione prodotti caseari tipici toscani - 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, rigorosa mente controllato e analizzato giornalmente. Ogni prodotto è preparato con la mas sima cura e nel rispetto della tradizione, senza alcun uso di conservanti, per regalar vi il sapore genuino del buon formaggio artigianale. Formaggi freschi e delicati, se mi-stagionati o stagionati, una vasta scelta di prodotti che potrete anche acquistare direttamente nel negozio interno al caseificio.

Descrizione

I prodotti caseari, tipici toscani, del CASEIFICI O NUOVO sono di qualità: selezioniamo solo il latte migliore, proveniente dagli allevamen ti situati nelle province di Siena e Pisa, rigoro samente controllato e analizzato giornalmen te e usiamo esclusivamente sale di Saline di Volterra; ogni prodotto è preparato con la m assima cura, nel rispetto della tradizione e s enza alcun uso di conservanti, per mantener e il sapore genuino del buon formaggio artig ianale. La lavorazione avviene ancora oggi m anualmente: appena due ore dopo la mungit ura il latte arriva nel caseificio, viene pastoriz zato e passato alle vasche di coagulazione d ove vengono immessi i fermenti ed il caglio; l a cagliata così ottenuta viene indirizzata negl i stampi che daranno forma ai prodotti, dura nte la giornata le forme ottenute vengono gi rate più volte a mano ed inserite nella camer a di stufatura. La mattina seguente i mastri c asari cospargono manualmente le forme co n il sale alimentare, i formaggi iniziano quind i la fase di maturazione, durante la quale rip osano per circa 10 giorni; a questo punto i fo rmaggi freschi sono pronti per il consumo, m entre i semi-stagionati e gli stagionati passer anno alle celle di stagionatura dove riposera nno per un periodo che varia da 3 fino a 12 mesi. Vieni a trovarci a trovarci a Poggibonsi in ????Località Fosci, 25 e per informazioni ch iamaci al ????0577 988001

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

Powered by **SiHappy.it** © 2024