



*L'arte Casearia
in Toscana*

www.caseificionuovo.it



Il Caseificio Nuovo nasce nel 1987, da un'esperienza trentennale nel campo caseario; negli anni la filosofia produttiva è sempre rimasta fedele alla ricerca dell'alta qualità: selezioniamo solo il latte migliore, proveniente dagli allevamenti situati nelle province di Siena e Pisa, rigorosamente controllato e analizzato giornalmente e usiamo esclusivamente sale di Saline di Volterra; ogni prodotto è preparato con la massima cura, nel rispetto della tradizione e senza alcun uso di conservanti, per mantenere il sapore genuino del buon formaggio artigianale. La lavorazione avviene ancora oggi manualmente: appena due ore dopo la mungitura il latte arriva nel caseificio, viene pastorizzato e passato alle vasche di coagulazione dove vengono immessi i fermenti ed il caglio; la cagliata

così ottenuta viene indirizzata negli stampi che daranno forma ai prodotti, durante la giornata le forme ottenute vengono girate più volte a mano ed inserite nella camera di stufatura. La mattina seguente i mastri casari cospargono manualmente le forme con il sale alimentare, i formaggi iniziano quindi la fase di maturazione, durante la quale riposano per circa 10 giorni; a questo punto i formaggi freschi sono pronti per il consumo, mentre i semi-stagionati e gli stagionati passeranno alle celle di stagionatura dove riposeranno per un periodo che varia da 3 fino a 12 mesi.

The Dairy art in Tuscany

Caseificio Nuovo was established in 1987 after thirty years of experience in the dairy sector. Over the years, our production philosophy has stayed true to the highest quality standards: we select only the best milk from farms located in the provinces of Siena and Pisa, carefully controlled and analysed daily, and use only Volterra Salt. Each product is prepared with utmost care, respecting tradition and without any preservatives, to keep the wholesome taste of good artisan cheese. We still process our cheese manually: as early as two hours after milking, the milk reaches our dairy, where it is pasteurised, poured into the curdling vats and added with enzymes and rennet; the curd thus obtained is placed in moulds that give shape to our products. During the day, the wheels are turned over by hand several times and placed in the drying chamber. The following morning, our master cheese-makers hand-sprinkle food grade salt on the wheels. The cheese now starts its maturing phase, during which it rests for about 10 days. At this point, unripe cheese is ready for consumption, whereas semi-ripened and ripened cheeses are moved to the ripening chambers, where they will stay for a time ranging between 3 and 12 months.



Pecorini freschi

PECORINO FRESCO


Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra. Si caratterizza per la sua pasta morbida e per il sapore dolce tipico toscano.


Viene prodotto da fine dicembre a metà settembre e la primavera è il momento migliore della produzione grazie ai pascoli erbosi freschi

Abbinamenti: Classico complemento dei baccelli durante la primavera si accompagna piacevolmente a tutte le verdure fresche di stagione.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt. This cheese has a soft texture and a mild, typically Tuscan taste. It is produced from late December to mid-September. The best season for production is spring, owing to the fresh grass pastures.

Pairings: A classic complement of broad beans in spring, it pleasantly pairs with all fresh season vegetables.

 1,2 Kg

 15 cm



PECORINO
FRESCO

Prodotto da:
Caseificio Nuovo
località Fosci, 25/C
Poggibonsi (SI)
tel 0577 888001
www.caseificionuovo.it

CE IT
09-142

Prodotto con latte
ovino fresco pastorizzato
con aggiunta di fermenti,
caglio e sale
di Saline di Volterra.
Conservare in luogo fresco.
Trattato in superficie con
conservante E200 - E235.
Da vendere a peso.
Carta per alimenti.

CASEIFICIO NUOVO

Pecorini freschi



I' CHIANTIGIANO


Prodotto con latte fresco di vacca e di pecora pastorizzati, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.

Si produce esclusivamente nel periodo autunnale, da metà settembre a metà dicembre. La pasta è morbida e fresca, dal sapore dolce tipico del latte di mucca e con un contenuto minore di grassi.

Abbinamenti: Si accompagna con salumi, marmellata di arance o miele di acacia.

*Made with fresh pasteurised cow's and sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt.
This cheese is produced exclusively in autumn, from mid-September to mid-December.
It is soft and fresh and has the mild taste of cow's milk, with a lower fat content.*

Pairings: Complements cold cuts, orange marmalade or acacia honey.

 1,2 Kg

Ø 15 cm



Pecorini freschi




MARZOLINO

Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra. È un formaggio tipico toscano, prodotto nella caratteristica forma triangolare, ha gusto dolce e delicato.

Abbinamenti: Trova felice abbinamento con salumi, baccelli e verdure fresche di stagione in genere.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt. This is a typical Tuscan cheese, characteristically shaped as a triangle, with a mild, delicate taste.

Pairings: Nicely pairs with cold cuts, broad beans and fresh season vegetables in general.

 0,7 Kg



Pecorini freschi

RICOTTA


La nostra ricotta è prodotta giornalmente con siero di latte di giornata, con aggiunta di latte fresco e sale. Fresca e cremosa, possiede un elevato valore nutritivo e un basso contenuto di grassi.

Abbinamenti: Buonissima da sola per uno spuntino oppure per un dessert accompagnata da marmellate o miele. Ottima come ingrediente per la preparazione di dolci, torte salate e pasta fatta in casa, come i ravioli o i malfatti.

Our ricotta is produced daily with the day's milk whey added with fresh milk and salt. It is fresh and creamy, with high nutritional value and low fat content.

Pairings: Very tasty alone as a snack or as dessert with jams or honey.

Excellent ingredient for the preparation of cakes, main dish pies and homemade pasta, like "ravioli" or "malfatti".

 2,3 Kg



Pecorini freschi


RAVIGGIOLO

Prodotto con latte esclusivamente di pecora, caglio naturale e posto in fuscelle, è un formaggio freschissimo e molto tenero, con un intenso profumo di latte dal sapore dolce.

Abbinamenti: Grazie al sapore delicato il raviggiole è ottimo condito con olio e sale ma può essere consumato in versione dolce con l'aggiunta di zucchero o miele.

Made exclusively with sheep's milk and natural rennet, and placed in reed moulds, this is a very fresh, very soft cheese with a strong smell of milk and a mild taste.

Pairings: Owing to its delicate taste, "Raviggiole" is excellent dressed with oil and salt, but also with sugar or honey.

 0,4 Kg



Pecorini freschi




MORBIDONE

Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra. Si caratterizza per la sua pasta morbidissima, quasi spalmabile. Il sapore è dolce ma molto gustoso. Nel periodo autunnale viene prodotto con latte misto vaccino e ovino.

Abbinamenti: buonissimo con tutte le verdure o con i salumi.
Ottimo spalmato sul pane con un filo d'olio e una macinata di pepe.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt. This is a very soft, almost spreadable cheese, mild but very tasty. In autumn, it is produced with mixed cow's and sheep's milk.

Pairings: delicious with all types of vegetables or with cold cuts, excellent spread on bread with oil and pepper.

 1,2 Kg

Ø 15 cm



Caprini

SCORZABIONDA


Prodotto esclusivamente con latte di capra fresco pastorizzato proveniente da un allevamento di Volterra, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.

Formaggio semistagionato a pasta bianca friabile, con sapore molto intenso e profumato.

Abbinamenti: Delizioso per un aperitivo diverso, accompagnato con un bicchiere di vino bianco frizzante. Ottimo anche con mostarda di zucca o di fichi oppure con miele di acacia.

Made exclusively with fresh pasteurised goat's milk from a Volterra farm, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt. This is a very scented, semi-ripe white cheese with a crumbly texture and an assertive flavour.

Pairings: Delicious for a special aperitif, with a glass of sparkling white wine. Excellent also with pumpkin or fig mostarda, or with acacia honey.

 0,6 - 2 Kg

 10 cm



Caprini

MUFFINO

Prodotto esclusivamente con latte di capra fresco pastorizzato proveniente da un allevamento di Volterra, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.


Formaggio fresco a crosta fiorita dalla pasta molto morbida e delicata. Il sapore è tipico del formaggio di capra, gustoso e gradevole.

Abbinamenti: Ideale gustato a dadini con insalate o pomodori, oppure con le pere. Ottimo anche per crostoni al forno magari accompagnato da salumi.

Made exclusively with fresh pasteurised goat's milk from a Volterra farm, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt. Unripe cheese with bloomy rind, a very soft texture and a mild, pleasantly tasty flavour typical of goat's milk cheeses.

Pairings: Ideal diced and served with salads or tomatoes, or with pears. Excellent also for oven-toasted bread, especially if accompanied with cold cuts.

 0,6 Kg

 10 cm



Pecorini aromatizzati



ORO DELLE TORRI

PECORINO ALLO ZAFFERANO DI SAN GIMIGNANO
D.O.P.

Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra. Alla cagliata viene aggiunto il pregiato Zafferano di San Gimignano D.O.P. in stigmi, che donano alla pasta un delicato sapore e il profumo inconfondibile dello zafferano. La pasta è fresca e morbida e dal caratteristico colore giallo oro.


Abbinamenti: Ottimo gustato da solo a temperatura ambiente per un aperitivo oppure accompagnato con miele di acacia.

Pecorino Cheese with San Gimignano D.O.P Saffron

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt.

The curd is added with choice San Gimignano D.O.P saffron threads that lend the cheese a delicate flavour and the unmistakable scent of saffron. It is fresh and soft, with a typical golden yellow colour.

Pairings: Excellent alone at room temperature for an aperitif, or accompanied with acacia honey.

 0,7 Kg



Pecorini aromatizzati



PECORINO ALLA NOCE

Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.

Alla cagliata vengono aggiunte in abbondante dose noci di 1° qualità.

La pasta è fresca, con un sapore e un profumo molto spiccato di noce fresca.


Abbinamenti: Ottimo con salumi o accompagnato da frutta fresca come pere, uva o fichi.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt.

The curd is added with a large quantity of choice walnuts.

A fresh cheese, with a very marked flavour and scent of fresh walnuts.

Pairings: Excellent with cold cuts or with fresh fruit, such as pears, grapes or figs.

 0,7 Kg

Ø 10 cm



Pecorini aromatizzati



PECORINO AL PEPE

Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.

Alla cagliata viene aggiunto pepe nero in grani. La pasta è fresca e saporita e il pepe nero conferisce un gusto davvero particolare.


Abbinamenti: Perfetto abbinato a salumi e miele, ottimo da gustare in purezza.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt.

The curd is added with black peppercorns.

The black pepper lends this fresh, tasty cheese a very particular flavour.

Pairings: Perfect with cold cuts and honey, excellent alone.

 0,7 Kg

Ø 10 cm



Pecorini aromatizzati

PECORINO AL PISTACCHIO




Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra. Alla cagliata si aggiungono pistacchi esclusivamente provenienti da Bronte. La pasta è fresca e i pistacchi conferiscono al formaggio un sapore molto particolare.

Abbinamenti: Ottimo da gustare da solo o accompagnato con miele di acacia.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt. The curd is added only with Bronte pistachios. The pistachios lend this fresh cheese a very particular flavour.

Pairings: Excellent alone or accompanied with acacia honey.

 0,7 Kg

Ø 10 cm



Pecorini aromatizzati



PECORINO AL TARTUFO

Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.


Alla cagliata viene aggiunta una generosa quantità di tartufo nero "Scorzone" e "Bianchetto" in scaglie, che conferisce al formaggio il sapore intenso caratteristico del tartufo.

Abbinamenti: Perfetto abbinato a salumi e miele, ottimo da gustare da solo.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt.

The curd is added with a generous amount of black "Scorzone" truffle and "Bianchetto" truffle flakes that lend the cheese the intense and characteristic flavour of truffle.

Pairings: Perfect with cold cuts and honey, excellent alone.

 0,7 Kg

Ø 10 cm



Pecorini aromatizzati

PECORINO AL PEPERONCINO




Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra. Alla cagliata viene aggiunto peperoncino macinato. La pasta è fresca e il gusto piccante.

Abbinamenti: Ottimo fatto a dadini per accompagnare un aperitivo, fatto a cubetti per insaporire un'insalata o fatto a fettine per friggere.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt. The curd is added with ground chilli. A fresh cheese with a spicy flavour.

Pairings: Excellent diced, to accompany an aperitif or zest up a salad, or sliced and fried.

 0,7 Kg

Ø 10 cm



Pecorini aromatizzati

PECORINO STAGIONATO AL TARTUFO



Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.

Alla cagliata si aggiunge tartufo nero “Scorzone” e “Bianchetto” in scaglie. La stagionatura ne esalta il sapore rendendolo ottimo.

Abbinamenti: Si accompagna con miele di acacia.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt.

The curd is added with black “Scorzone” truffle and “Bianchetto” truffle flakes. The aging process enhances the excellent flavor.

Pairings: pairs nicely with acacia honey.

 0,7 Kg

Ø 10 cm



Pecorini aromatizzati



PECORINO ALLA CIPOLLA ROSSA TOSCANA

Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.

La cipolla dolce è stufata con foglie di alloro e bacche di ginepro e conferisce al formaggio un sapore e un profumo veramente eccezionale.

Abbinamenti: Ottimo da solo o con miele di acacia.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt.

The sweet onion is stewed with bay leaves and juniper berries, and it conveys an outstanding flavour and aroma to the cheese.

Pairings: Excellent alone or served with acacia honey.

 0,7 Kg

Ø 10 cm



Pecorini aromatizzati



PECORINO STAGIONATO AL PEPE VERDE

Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.


Alla cagliata viene aggiunto Pepe Verde in salamoia, il suo aroma e la stagionatura conferiscono al formaggio un profumo e un sapore intenso.

Abbinamenti: Si abbina con marmellata di fichi o miele di castagno.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt.

Marinated green peppercorns are added to the curd and their aroma, along with the ripening process, conveys an intense scent and flavour to the cheese.

Pairings: Ideal for pairing with fig jam or chestnut honey.

 0,7 Kg

Ø 10 cm



Pecorini semistagionati

PECORINO ROSSO

Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.


Formaggio a pasta semi-stagionata, dal colore paglierino, raggiunge un perfetto equilibrio con un periodo di stagionatura abbastanza breve che gli conferisce una fragranza intensa.

Trattato in superficie con concentrato di pomodoro.

Abbinamenti: Molto buono con le pere o accompagnato da miele.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt. This semi-ripe cheese with a straw yellow colour reaches a perfect balance after a rather short maturation period that lends it an intense fragrance. Surface-treated with tomato paste.

Pairings: Very good with pears or accompanied with honey.

 1,2 Kg

 14 cm



Casificio Nuovo
località Torci, 25/C
Foggibonati (SI)
tel. 0577 989001
www.casificionuovo.it

Pecorino prodotto con latte fresco di Pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale di Saline di Volterra. Conservare in luogo fresco. Trattato in superficie con concentrato di pomodoro. Da consumarsi entro la data indicata. Da vendere a peso. Carne per alimenti.

IT
09 142
CE

Pecorini semistagionati

PECORINO A LATTE CRUDO



Prodotto con latte fresco di pecora, caglio naturale e sale di Saline di Volterra. Detto anche “Cacio di una volta”, questo pecorino ha un processo di lavorazione molto particolare. Il latte, proveniente da alcuni allevamenti selezionati di Volterra, arriva appena munto al caseificio, dove è immediatamente portato a temperatura e cagliato, in modo da mantenere il sapore genuino del latte di pecora. Il Pecorino a latte crudo si produce solo da metà Gennaio a Giugno, quando i pascoli sono migliori per avere un sapore unico. La pasta presenta una tipica occhiatura, il gusto è saporito con un aroma intenso. Stagionato minimo 45 giorni.

Abbinamenti: Si consiglia gustarlo da solo per assaporare tutto il gusto del buon latte di pecora fresco. È ottimo con salumi e vino rosso.

Made with fresh sheep's milk, natural rennet and Volterra salt. Also called “Cheese of the good old days”, this pecorino cheese undergoes a very special processing method. As soon as the freshly milked milk from selected farms in Volterra reaches our dairy, it is immediately brought to temperature and curdled to keep the wholesome taste of sheep's milk unaltered. Raw milk pecorino cheese is only produced from mid-January till June, when pastures are at their best, granting this cheese its unique flavour.

This savoury cheese has an intense aroma and a typical eye formation. It is matured for at least 45 days.

Pairings: This cheese should be savoured alone to fully enjoy the taste of good, fresh sheep's milk. It is excellent with cold cuts and red wine.

 1,6 Kg

 16 cm



Pecorini semistagionati



GORGOVINO

Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale delle Saline di Volterra.

Erborinato prodotto solo con latte di pecora. Molto saporito e gustoso.

Abbinamenti: Ottimo con salumi o con gelatina di Vin Santo.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt. Cheese with bluish-green veins only produced from sheep's milk. Very flavorful and tasty.

Pairings: *Excellent with cold cuts or Vin Santo jelly.*

 1,7 Kg

 Ø 16 cm



Pecorini stagionati



CENERONE

Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.

Pecorino stagionato, a pasta gessata, trattato in superficie con cenere, che conferisce il tipico colore grigio. È un formaggio piuttosto pastoso che richiede un periodo di stagionatura che va dai 7-8 mesi ai 12 mesi.

Abbinamenti: È perfetto accompagnato da un buon tagliere di salumi.

Si accosta piacevolmente a mostarda di frutta, confettura di fichi, miele e marmellata di cipolle rosse.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt.

This is a ripe cheese with a chalky texture, surface treated with ash, which gives the rind its typical grey colour.

This cheese has a rather pasty texture and needs to mature for a period ranging from 7-8 to 12 months.

Pairings: Perfect with a nice platter of cold cuts.

It pleasantly complements fruit mostarda, fig jam, honey and red onion jam.

📦 2,3 Kg

Ø 20 cm



Pecorini stagionati



STAGIONATO


Prodotto con latte fresco di pecora, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra. Formaggio a pasta dura, ha una classica struttura "a scaglia"; presenta un tipico colore paglierino e un sapore deciso conferito dalla lunga stagionatura (minimo 10 mesi).

Abbinamenti: Il miele di castagno è l'ideale per esaltarne il sapore. Si consiglia di accompagnarlo a vini rossi strutturati e corposi.

Made with fresh sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt.

A firm cheese with a typical "scaly" texture, straw yellow colour and assertive flavour that results from a long maturation (at least 10 months).

Pairings: Chestnut honey is perfect to enhance its flavour. Nicely accompanies well-structured, full-bodied red wines.

 2,3 Kg

Ø 20 cm



Pecorini stagionati



REBBACCO

Prodotto con latte fresco di pecora pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.

È un pecorino di media stagionatura, dalla pasta umida e fragrante. Viene affinato in barrique di rovere per oltre 45 gg. e questa particolare stagionatura dona alla pasta un sapore e un profumo di legno e vino inconfondibile.

Abbinamenti: È ottimo servito con mostarde e marmellate o accompagnato con salumi. Da provare anche da solo con un buon bicchiere di vino.

Made with fresh pasteurised sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt. A moist and fragrant pecorino cheese that undergoes an average maturation. The special ripening process in oak barriques for more than 45 days grants it the unmistakable scent and flavour of wood and wine.

Pairings: Excellent served with mostardas and jams, or with cold cuts. Great alone with a glass of good wine.

📦 2,3 Kg

Ø 20 cm



Pecorini stagionati




NOCINO

Prodotto con latte fresco di pecora, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra. Dopo 40 giorni dalla produzione, viene avvolto con foglie fresche di noce e coperto con paglia. Raggiunti i 90 giorni di stagionatura, da inizio agosto a fine ottobre, il Nocino è pronto per essere gustato. A pasta semi-stagionata, ha l'inconfondibile sapore e odore delle foglie di noci. Disponibile da inizio novembre.

Abbinamenti: Ottimo da solo si può gustare anche con miele e salumi.

Made with fresh sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt. Forty days after production, it is wrapped in fresh walnut leaves and covered with straw. After 90 days of maturation, from early August to late October, "Nocino" is ready to be savoured. This cheese undergoes an average maturation and has the unmistakable scent and flavour of walnut leaves. It is available starting from the month of November.

Pairings: Excellent alone, it can also be enjoyed with honey and cold cuts.

 1,5 Kg

Ø 14 cm



Pecorini stagionati



VINACCIO

Prodotto con latte fresco di pecora, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra. Si produce solo nel periodo della vinaccia di vino rosso; la stagionatura si fa quindi da metà ottobre per 40-45 giorni fino ad inizio dicembre. Una volta pronto viene tolto dalle vinacce fatto asciugare e sistemato per la vendita.

La pasta è bianca, un po' molle, dal profumo di vino rosso, molto forte, il sapore è decisamente quello del buon vino, molto particolare e gustoso.

Abbinamenti: È buonissimo da solo o accompagnato con salumi e verdure.


Made with fresh sheep's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt. Produced only during the red wine mark season, it is matured for 40 - 45 days starting from mid-October till early December.

When ready, it is removed from the wine marc, left to dry and then prepared for sale.

It has a white interior, a somewhat soft texture and a very strong scent of red wine.

It has the unmistakable, very special and savoury flavour of good wine.

Pairings: Delicious alone or accompanied with cold cuts and vegetables.

 1,5 Kg

Ø 14 cm



Pecorini stagionati



PECORINO DI BUCA

Questo formaggio deve il nome alla particolare stagionatura nelle famose cavità di tufo di Sogliano al Rubicone. A fine Luglio la buca viene sterilizzata bruciando paglia e rivestita di canne e paglia; le forme di pecorino sono sepolte in sacchetti di tela bianchi per circa tre mesi, durante i quali avvengono fermentazione e sgrassatura.

Il formaggio si presenta in forme irregolari, prive di crosta, dalla pasta semilucida di colore paglierino, il profumo è pungente, il sapore piccante tendente all'amarognolo e la fragranza inconfondibile.


Abbinamenti: Si sposa bene con miele, marmellate di frutta.


Da provare l'abbinamento più insolito con crema di castagne e cioccolato.

This cheese owes its name to the special ripening process in the renowned underground tufa cavities of Sogliano al Rubicone. At the end of July, the pit is sterilised by burning straw in it, and then it is lined with reeds and straw; the cheese is buried in white canvas bags for approximately 3 months, during which fermentation and defatting occur. This cheese is irregular in shape, has no rind and has a somewhat shiny, straw yellow interior. It has a tangy scent, a spicy, bitterish flavour and an unmistakable fragrance.

Pairings: Pairs well with honey and fruit jams.

The unusual match with chestnut cream and chocolate is worth trying.

 1,5 Kg

 14 cm



Formaggi di Mucca



CACIOTTA DI MUCCA

Prodotta con latte fresco di mucca pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.

Formaggio a pasta fresca, morbido, con il sapore delicato tipico del latte di mucca. È un formaggio a minor contenuto di grassi, ma non per questo meno piacevole da assaporare.


Abbinamenti: Molto buono da solo, oppure messo nelle insalate a dadini. Ottimo come aperitivo.

Made with fresh pasteurised cow's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt.

Fresh, soft-textured cheese with the typical mild taste of cow's milk.

It has a lower fat content, but with no loss in taste.

Pairings: Very tasty alone, or diced in salad. Excellent for aperitifs.

 1,7 Kg

 Ø 16 cm



Formaggi di Mucca



MUFFONE


Prodotto con latte fresco di mucca pastorizzato, caglio naturale, fermenti lattici selezionati e sale di Saline di Volterra.

Formaggio fresco a crosta fiorita di latte di mucca, morbido e dal sapore di latte.

Abbinamenti: Ottimo con affettati o frutta fresca; buonissimo anche utilizzato per crostoni al forno.

*Made with fresh pasteurised cow's milk, natural rennet, selected milk enzymes and Volterra salt.
Fresh, bloomy rind cow's milk cheese, soft and characterised by the flavour of milk.*

Pairings: Excellent with cured meats or fresh fruit; also very good warmed in the oven on toast.

 0,6 Kg

Ø 10 cm

