



Formaggi di qualità da latte sardo a Oliena azienda casearia Iliese

Mappa

□



Formaggi di qualità originati da latte 100% sardo.

Descrizione

Formaggi di qualità originati da latte sardo a Oliena in provincia di Nuoro. Iliese è azienda casearia d'eccellenza, con punto vendita in Via Norgheri 4. Benvenuti nel Cuore della Tradizione Casearia di Oliena! In un angolo incantevole della provincia di Nuoro, dove le verdi colline abbracciano il cielo azzurro, sorge Iliese Formaggi, il vostro riferimento per autentici sapori sardi che raccontano storie e di passione, tradizione e dedizione. Latte 100% Sardo: il Segreto del Nostro Successo Da sempre, la nostra azienda punta all'eccellenza, scegliendo esclusivamente latte 100% sardo. Questo non è solo un omaggio alla nostra terra, ma è la base su cui si fonda la qualità superiore dei nostri formaggi, da gustare in ogni momento della vostra giornata. Assortimento Esclusivo per Palati Raffinati Siamo orgogliosi di presentarvi il nostro assortimento, pensato per soddisfare ogni desiderio dei nostri clienti: Semi Stagionato Misto Caprino e Vaccino: Un matrimonio perfetto tra la dolcezza del latte di capra e la rotondità di quello vaccino, ideale per chi ama i sapori equilibrati. Caciotta Caprina: La freschezza e la leggerezza del latte di capra si fondono in questo formaggio morbido, perfetto per arricchire i vostri antipasti. Caciotta Ovina: Dal sapore deciso e caratteristico, un formaggio che racchiude tutto il gusto della tradizione ovina sarda. Pecorino Fresco (da fondere): La scelta ideale per i vostri piatti caldi, dove la filantezza incontra il gusto intenso del pecorino. Semi Stagionato Caprino: Un formaggio che conquista al primo assaggio, con la sua stagionatura perfetta che ne esalta il sapore. La Vrughe di Pecora: Ricca di grassi e compatta, è il simbolo della tradizione casearia sarda, con un gusto che si fa ricordare. La Vrughe di Capra: Più magra e cremosa, offre un'esperienza gustativa delicata e leggera, per chi ama i sapori più raffinati. Ricotta fresca Cremosa e Gustosa: L'ideale per iniziare la giornata con dolcezza o per creare dessert da veri chef. Iliese Formaggi: Dove la Qualità incontra la Tradizione La nostra missione è portare sulla vostra tavola non solo un prodotto, ma un pezzo di Sardegna, con la sua storia, i suoi profumi e i suoi sapori inconfondibili. Ogni formaggio che esce dal nostro

caseificio è il risultato di un attento lavoro artigianale, che segue le antiche ricette tramandate di generazione in generazione. ???????
???? Pronti a Portare la Sardegna a Casa Vostra? Visitate il nostro sito e scoprite come ordinare i nostri formaggi, direttamente a casa vostra. E per chi si trova nei dintorni, venite a trovarci: la nostra porta è sempre aperta per una degustazione che vi farà innamorare dei sapori autentici della nostra terra. ??????
? ???? Uniti dalla Passione per l'Eccellenza ????
? A Iliese Formaggi, ogni cliente è parte della famiglia. Ci impegniamo ogni giorno per garantirvi prodotti di altissima qualità, perché la vostra soddisfazione è il nostro orgoglio più grande. ?????????????????? Concludiamo questo viaggio tra i sapori della Sardegna con un invito: venite a scoprire Iliese Formaggi, dove ogni assaggio è un'esperienza unica, un viaggio indimenticabile nel cuore autentico della Sardegna. ??????? ???? Seguiteci sui Social ???? Per rimanere sempre aggiornati sulle novità, seguiteci sui nostri canali social. Condividiamo con voi la nostra quotidianità, fatta di piccoli grandi gesti d'amore verso quello che facciamo, verso i nostri formaggi, verso la Sardegna. ????♥

Contatti

ILIESE FORMAGGI

Tel. 3332006376

<http://www.estateinsardegna.it/percorsi-enogastronomici/nuoro/iliese/>

V. Norgheri 4, Oliena, 08025

Nessun orario indicato
