



Il Fiorino, fondato nel 1957 da Duilio Fiorini, si trova a Roccalbegna, un suggestivo borgo medievale alle pendici del Monte Amiata. Il caseificio è tra i più rinomati produttori di Pecorino Toscano DOP e Marzolino. Il latte con cui si producono i suoi formaggi proviene esclusivamente da allevamenti locali selezionati, della bassa Maremma, delle colline intorno a Saturnia e dell'Amiata.

Le tecniche sono artigianali e il lavoro è manuale, ma al contempo i nuovi impianti offrono la massima garanzia di igiene e sicurezza. Ciascun ingrediente è naturale: latte, caglio, fermenti lattici selezionati, sale. Nient'altro.



I formaggi de Il Fiorino sono stati spesso insigniti di premi prestigiosi e, a conferma della loro alta qualità, sono presenti nei più noti punti vendita del mondo.

info@caseificioilfiorino.it