**Sery BIO od Nuova Castelli w ofercie North Coast**

**Coraz więcej osób wybiera sery BIO pochodzące z ekologicznych gospodarstw. Naprzeciw oczekiwaniom polskich klientów wychodzi North Coast należący do Grupy Nuova Castelli, jednego z największych producentów i dystrybutorów serów włoskich oferujący pełną gamę serów BIO posiadających certyfikat DOP. Oryginalne włoskie kremowe sery w Polsce dostępne są na półkach sklepów sieci Piotr i Paweł oraz w wybranych sklepach E.Leclerc.**

North Coast wprowadził do swojej oferty sery BIO Nuova Castelli. W sklepach sieci Piotr i Paweł oraz E.Leclerc można znaleźć BIO Mozzarellę, Gorgonzolę, świeżą Ricottę, serek Mascarpone oraz ser Parmigiano Reggiano, zarówno w kawałku jak i w formie tartej. Wszystkie te produkty wytwarzane z mleka pochodzenia ekologicznego. Wybrane sery mają również certyfikat DOP (Chroniona Nazwa Pochodzenia), co oznacza, że ser od początku do końca produkcji przechodzi przez wszystkie fazy na jednym obszarze, np. Gorgonzola i Parmigiano Reggiano. Produkt wytwarzany z mleka jest źródłem wielu składników odżywczych np. białka, wapna, aminokwasów, kwasów tłuszczowych, witaminy B12 i soli mineralnych.

Nuova Castelli to lider w sprzedaży sera Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP, Pecorino Toscano DOP, Mozzarella GTS i innych włoskich serów oraz jeden z wiodących producentów serów pod marką własną sieci handlowych: Tesco, Auchan, Carrefour, E.Leclerc, Intermarche etc.

Nuova Castelli S.p.A powstała w 1892 roku (w tym czasie powstał pierwszy zakład produkujący ser Gorgonzola). Główna siedziba Nuova Castelli kontroluje rozległą sieć spółek zależnych we Francji, Wielkiej Brytanii, Niemczech, Skandynawii, Rosji i Polski. Grupa posiada własną produkcję serów, dojrzewających we Włoszech, na Węgrzech i w Polsce.

W 2015 roku do grupy Nuova Castelli weszła Spółka North Coast, dzięki czemu rozbudowała asortyment serów i stała się jedynym polskim dostawcą pełnej gamy włoskich serów.