



Lacrima di Pienza

pecorino prodotto con latte da allevamenti situati nel comune di Pienza

PECORINO CHEESE PRODUCED WITH MILK FROM FARMS LOCATED IN PIENZA AREA

DENOMINAZIONE: Pecorino prodotto con latte da allevamenti situati nel comune di Pienza.

I PRODOTTI: La terra Italic è molto bella, e non lo diciamo solo noi che ci siamo nati e cresciuti. In alcune zone l'occhio può correre intorno e colmarsi del paesaggio, il filo dell'orizzonte diventa il filo del senso. I pascoli intorno a Pienza sono così. Abbiamo preso il latte proveniente da queste terre, i nostri casari hanno voluto fare un formaggio bello e buono, che potesse dare a chi lo gusta la stessa pienezza d'animo della terra da cui il latte proviene. Quando ci si commuove a volte scendono le lacrime. Ecco come è nato il nome di questo incredibile formaggio.

NO OGM

PEZZATURA: Forme da 1.5, 2 e 7 kg.

IMBALLO: Cartone da 2/3 pezzi a seconda del formaggio.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: La forma intera in luogo fresco e asciutto.

DISPONIBILITÀ: Tutto l'anno.

NAME: Pecorino cheese produced with milk from farms located in Pienza area.

THE PRODUCTS: The Italic land is gorgeous and it's not just us who were born and raised here claiming this. In certain areas the eye can run around filled by the landscape, the horizon becomes the meaning line. The pastures around Pienza are just like this. We took the milk from these lands, our dairymen wanted to make a delicious and good looking cheese, which could give to those who taste it the same fullness of the land from which the milk came from. Tears may come down when you are moved. This is how the name of this incredible cheese was born.

GMO FREE

SIZE: Wheels of 1.5, 2 e 7 kg.

PACKAGING: 2/3 pieces per box, depending on the size of the cheese.

PRESERVATION: Store wheels in a cool, dry place.

AVAILABILITY: All year round.

