



**ilCrudo**

*pecorino a latte Crudo*

RAW MILK PECORINO

**DENOMINAZIONE:** Il Crudo, pecorino a latte crudo stagionato.

**IL PRODOTTO:** Il Crudo è un formaggio fatto con un metodo antico, nel rispetto delle moderne regole di produzione. Il latte proviene solo e soltanto da animali del produttore, che vivono liberi e si alimentano naturalmente nei pascoli dell'azienda o, se la stagione non lo permette, con granello e fieno. Il latte ottenuto dalle greggi viene lavorato fresco a una temperatura non superiore ai 40°, così da conservare appieno i profumi e sapori del pascolo.

Il rispetto di queste regole consente una produzione di qualità, ma limitata: le forme sono selezionate e marchiate a fuoco una per una, dopo un attento processo di stagionatura che dura almeno tre mesi, perché il Crudo è lento e difficile a farsi.

**NO OGM**

**PEZZATURA:** forme da kg 2,300 circa l'una.

**IMBALLO:** cartone da 2 pezzi.

**MODALITÀ CONSERVAZIONE:** modalità conservazione: la forma intera in luogo fresco e asciutto.

**DISPONIBILITÀ:** tutto l'anno.

**NAME:** Raw Milk Pecorino.

**THE PRODUCT:** The raw milk pecorino is a cheese that is made with an ancient method, in accordance to the rules of modern processing. The milk comes strictly from animals living in the wild and naturally fed in the farm pastures. When there is not enough pasture, due to the weather, they can be fed with grain and hay. The fresh milk obtained is processed at a temperature under 40°, in order to better preserve the full aromas and flavors of the pasture. Having to comply with these rules, makes the raw milk cheese a quality but very limited production: the wheels are selected and firebranded one by one, after a careful process of maturation that lasts at least three months, since making the raw milk pecorino is slow and difficult.

**GMO FREE**

**SIZE:** wheels of 2,300 kg each.

**PACKAGING:** 2 pieces per box

**PRESERVATION:** store wheels in a cool and dry place.

**AVAILABILITY:** all year round.

