



# Pecorino Bio

ORGANIC PECORINO

**DENOMINAZIONE:** Pecorino Biologico

**I PRODOTTI:** Il concetto alla base del biologico è: animali felici per un formaggio più buono. Tutti i nostri pecorini Bio infatti sono prodotti con latte di animali allevati all'aperto e nutriti con soli alimenti naturali, cioè presenti in natura e preservati da diserbanti, concimi o insetticidi di origine chimica. Ma la protezione continua anche durante la lavorazione del latte: infatti tutti gli eventuali ingredienti utilizzati nella produzione, come ad esempio il tartufo, sono anch'essi biologici e naturali al cento per cento. Il rispetto dello standard biologico in tutta la filiera è certificato da ICEA, l'Istituto italiano per la Certificazione Etica e Ambientale.

**NO OGM**

**PEZZATURA:** Forme da 1,2kg – 2kg – 2,4kg.

**IMBALLO:** Cartone da 2 pezzi.

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

**DISPONIBILITÀ:** Tutto l'anno

**NAME:** Organic sheep milk cheese.

**THE PRODUCT:** The basic concept of biological pecorino cheese is: happy animals for a better cheese. All of our bio pecorino cheeses are indeed produced with the milk from sheeps that are bred outdoors and only fed with natural food, i.e. not treated with herbicides, fertilizers or insecticides of chemical origin. Along with BIO milk, even other ingredients that might be added to the cheese processing, truffles for instance, need to be Biological and naturally made. The respect for the biological standard throughout the cheese making process is guaranteed by ICEA, the Italian Institute for the Ethical and Ambiental Certification.

**GMO FREE**

**SIZE:** Wheels of 1,2kg – 2kg – 2,4kg.

**PACKAGING:** 2 pieces per box.

**PRESERVATION:** Store wheels in a cool, dry place.

**AVAILABILITY:** All year round.

