



*Pecorino di Rocca*  
*con chicchi di PEPE*

WITH BLACK PEPPERCORNS

**DENOMINAZIONE:** Pecorino di Rocca con chicchi di pepe nero.

**IL PRODOTTO:** Nasce da un caseificio Toscano di grande tradizione casearia e viene poi lasciato maturare per almeno 45 giorni. Anche dopo la stagionatura, la pasta rimane cremosa e ben si sposa con il sapore deciso del pepe nero, che era stato mescolato assieme alla cagliata in fase di produzione. Il formaggio è adatto per chi ama i sapori pieni e decisi, che lascino il palato soddisfatto ma non arso. La crosta si presenta di colore marrone, marrone chiaro.

**NO OGM**

**PEZZATURA:** Forme di tipo scodellato da kg 1,200 circa l'una.

**IMBALLO:** Cartone da 3 pezzi.

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

**DISPONIBILITÀ:** Tutto l'anno

**NAME:** Rocca cheese with black pepper.

**THE PRODUCT:** This cheese is made in our artisanal dairy in Tuscany and is later aged in our premises for at least 45 days. Its texture remains creamy even after the ageing period and makes a perfect match with the intense flavour of the black pepper, which was added directly to the curd. This cheese is particularly appealing to all people who appreciate marked and full flavours, as it leaves the palate satisfied but not dry. Its rind is brown or light brown.

**GMO FREE**

**SIZE:** Wheels of 1,200 kg each.

**PACKAGING:** 3 pieces per box.

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

**AVAILABILITY:** All year round.

