



Pecorino di Rocca

con Pere

PEAR FLAVOUR

DENOMINAZIONE: Pecorino di Rocca stagionato con pere.

IL PRODOTTO: Formaggio preparato con una ricetta innovativa: unisce alla tradizionale maestria del casaro, il sapore nuovo e antico della pera, che sin dai tempi remoti si mangiava con il pane e il "cacio". Il sapore e l'aroma sono lievemente fruttati, ma non dolci. Di pasta bianca e cremosa, una novità che diventerà tradizione.

NO OGM

PEZZATURA: Forme da 0,5 Kg e 1,3 kg circa l'una.

IMBALLO: Cartone da 3/7 pezzi a seconda del formaggio

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

DISPONIBILITÀ: Tutto l'anno.

NAME: Aged Pecorino di Rocca with pears.

THE PRODUCT: this cheese is prepared with an innovative recipe. It combines the cheesemakers traditional mastery with the new and ancient flavour of pear, which has traditionally been had with bread and pecorino cheese for centuries. The taste and the aroma turn to be slightly fruity, but not sweet. With its white and creamy paste, this cheese is an innovation meant to become tradition.

GMO FREE

SIZE: wheels of 0,5 kg - 1,3 kg piece

PACKING: 3/7 pieces per box, depending on the size of the cheese.

PRESERVATION: store wheels in a cool, dry place.

AVAILABILITY: All year round.

