



Pecorino di Rocca
con vino Chianti D.O.C.G.

WITH CHIANTI D.O.C.G. WINE

DENOMINAZIONE: Pecorino di Rocca stagionato con vino Chianti D.O.C.G.

IL PRODOTTO: Derivante dalla lavorazione di latte di pecora pastorizzato, mediante l'aggiunta di caglio di vitello e fermenti lattici se ne ottiene la cagliata che raccolta in appositi stampi subisce una salatura a secco in particolari ambienti che ne permettono la sineresi secondaria e una prima maturazione. In fase di produzione si procede all'aggiunta di vino Chianti. Il prodotto così ottenuto viene destinato a successive lavorazioni.

NO OGM

PEZZATURA: Forme da kg 1,3 circa l'una.

IMBALLO: Cartone da 3 pezzi.

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

DISPONIBILITÀ: Tutto l'anno.

NAME: Aged Pecorino di Rocca with D.O.C.G. Chianti wine.

THE PRODUCT: This pecorino is the result of our wish to find an innovative way to match two traditions from our region: il cacio (as we call it in Tuscany rather than using the Italian word formaggio) and the D.O.C.G. Chianti wine. It turned out to be a successful marriage, giving birth to a pecorino with a compact texture and a whitish pink or rosy colour. Once the cheese is cut the flavour releases all its strength. As a result of its seasoning, the alcoholic residue (ethanol) is not detectable with the instrumental test using a quantification limit of 0,1%. In fact, the cheese is missing the inebriating power of alcohol but maintains its flavour. A flavour hard to define: must and cheese, flavour and savour of old times gracefully combining in one's palate and head, pleasing even those who do not particularly appreciate wines and spirits. This cheese has some character and may be tasted alone, or represent a good companion for some salami or for a compote. Or for a slice of bread, plain or with olive oil.

GMO FREE

SIZE: Wheels of kg 1,3 about.

PACKING: 3 pieces per box.

PRESERVATION: store wheels in a cool, dry place.

AVAILABILITY: all year round.

