



Pecorino di Rocca

sotto Cenere

UNDER ASHES

DENOMINAZIONE: Pecorino di Rocca stagionato sotto cenere.

IL PRODOTTO: Pecorino di pasta compatta, affinato nel nostro stabilimento fino a giusta maturazione e poi posto sotto cenere per completare la stagionatura "come si faceva una volta". Il tipo di affinatura può dare al formaggio un colore leggermente paglierino. La pasta rimane molto cremosa anche a stagionatura ultimata e di sapore pieno e delicato.

NO OGM

PEZZATURA: forme da kg. 1,3 o kg 0,5 circa.

IMBALLO: Cartone da 2 pezzi.

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

DISPONIBILITÀ: Tutto l'anno.

NAME: Pecorino di Rocca aged under ash.

PRODUCT: Pecorino with a dense texture, once properly matured, it is then placed under ash to complete the ageing process "as they used to do". This kind of ageing may give the cheese a pale yellow tinge. The texture remains very creamy even at the end of the process and the flavour full and delicate.

GMO FREE

SIZE: Wheels of kg 1,3 or kg 0,5 about.

PACKAGING: 2 pieces per box.

PRESERVATION: Store the cheese wheel in a cool, dry place.

AVAILABILITY: All year round.

