



Pecorino di Rocca

sotto Foglie di Olivo

UNDER OLIVE LEAVES

DENOMINAZIONE: Pecorino di Rocca stagionato sotto foglie di olivo.

IL PRODOTTO: Questo pecorino di pasta bianca, compatta ed odorosa, viene stagionato nel nostro stabilimento e successivamente posto a completare la maturazione tra foglie di olivo, affinché ne prenda l'aroma ed il sapore. Alcune delle foglie dell'olivo tra cui il formaggio è stato affinato vengono lasciate sulla forma, a scopo decorativo. Così anche l'aspetto del pecorino diviene prezioso come il suo gusto.

NO OGM

PEZZATURA: Forme da kg 1,3 o da 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 in olive leaves.

THE PRODUCT: This white pecorino cheese, compact and fragrant, is matured in our factory and then placed to complete the maturation between olive leaves, in order to take their aroma and flavor. Some of the olive leaves where the cheese has been refined are left on the shape, for decorative purposes. So that also the pecorino appearance becomes as precious as its taste.

GMO FREE

SIZE: Around 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.

