



Pecorino di Rocca

sotto Grano

UNDER WHEAT

DENOMINAZIONE: Pecorino di Rocca stagionato sotto grano.

IL PRODOTTO: Pecorino di pasta bianca e compatta, affinato nel nostro stabilimento fino a giusta maturazione e poi posto sotto grano per il completamento della stagionatura. Questo trattamento fa diventare la pasta del pecorino leggermente paglierina, molto morbida e quasi cremosa, gustosa. Il grano viene lasciato sopra la crosta, a scopo decorativo.

NO OGM

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

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 wheat.

PRODUCT: This pecorino cheese is made in our artisanal dairy in Tuscany. It is aged in our warehouses and has a white compact texture. The cheese is eventually placed in wheat to complete the aging process. This process turns the pecorino's texture very soft, almost creamy and tasty as well as slightly yellowish. The wheat is left on the rind as a decoration.

GMO FREE

SIZE: Wheels of 1.3 kg or 0,5 kg about.

PACKAGING: 2 pieces per box.

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

AVAILABILITY: All year round.

