



*Pecorino di Rocca*

*sotto Pepe Nero*

UNDER BLACK PEPPER

**DENOMINAZIONE:** Pecorino di Rocca stagionato sotto pepe nero.

**IL PRODOTTO:** Pecorino di pasta bianca e compatta affinato nel nostro stabilimento sino a giusta maturazione e poi posto sotto pepe per prenderne l'aroma e il sapore, che si sentono, decisi ma delicati, gustando il formaggio. A stagionatura ultimata la forma si presenta con la crosta cosparsa di pepe e viene venduta incartata.

**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 black pepper.

**THE PRODUCT:** The cheese has a white compact texture, and is produced and aged in an artisanal way. Once the adequate aging is reached it is placed in whole peppercorns for more aging. At the end of the ageing period the rind is covered in peppercorns. Approximately one centimetre underneath the rind, the cheese texture takes on a slight amber colour, typical of this type of process and ageing. The pepper aroma and flavour, marked yet delicate, are evident when one tastes this cheese. Once cheese aging is completed, the rind appears sprinkled with pepper and it is sold wrapped in paper.

**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

