



Pecorino Isolano

Formaggio di latte di Pecora

FORMAGGIO DI LATTE DI PECORA

DENOMINAZIONE: Pecorino Isolano.

IL PRODOTTO: Formaggio a pasta cruda, coagulazione presamica con caglio liquido di vitello, pasta bianca tendente a paglierino, gusto delicato, gradevolmente saporito.

NO OGM

PEZZATURA: Forme da kg 3,20/3,500 circa l'una.

IMBALLO: Cartone da 2 pezzi.

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

DISPONIBILITÀ: Tutto l'anno.

NAME: Islander Pecorino.

THE PRODUCT: Raw cheese, rennet coagulation with liquid calf rennet, white paste sweet, delicate, pleasantly sour.

GMO FREE

SIZE: Wheels of about 3,200/ 3,500 kg.

PACKAGING: 2 pieces per box.

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

AVAILABILITY: All year round.

