



ilGrotta

pecorino stagionato in grotta

PECORINO AGED IN CAVE

DENOMINAZIONE: Pecorini stagionati in grotta.

I PRODOTTI: La stagionatura in grotta è una pratica antica di maturazione del formaggio diffusa prima dell'introduzione delle moderne tecniche di refrigerazione nella zona della Maremma e dell'alto Lazio, ispirata dalle numerose cavità naturali presenti nella montagna fatta di tufo. Le grotte proteggevano il formaggio dal calore e allo stesso tempo col loro microclima ne plasmavano il gusto e la consistenza. Abbiamo quindi voluto far rivivere questa tradizione del territorio effettuando la stagionatura di alcuni pecorini nella nostra grotta di Valentano, dove le particolari condizioni di temperatura e umidità donano al formaggio un sapore unico, un regalo dal passato.

NO OGM

PEZZATURA: Forme da 1,2kg 2,4kg 5kg 12kg.

IMBALLO: Cartone da 2/3 pezzi a seconda del formaggio.

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

DISPONIBILITÀ: Tutto l'anno.

NAME: Pecorino aged in caves.

THE PRODUCTS: Cheese seasoning in caves is an ancient method used in the areas of Maremma and upper Lazio. It originated from the large quantity of natural tufa caves in the area. The caves protected cheeses from heat while shaping its taste and texture with the microclimate in their interior. We therefore wanted to recreate this local tradition by aging some of our pecorino cheese in the Valentano cave, where the special temperature and humidity conditions give the cheese a unique flavor. A gift from the past.

GMO FREE

SIZE: Wheels of 1,2kg 2,4kg 5kg 12kg.

PACKAGING: 2/3 pieces per box, depending on the size of the cheese.

PRESERVATION: Store wheels in a cool, dry place.

AVAILABILITY: All year round.

