



il Toscano

Pecorino Toscano DOP

TUSCAN DOP PECORINO

DENOMINAZIONE: Pecorino Toscano DOP

I PRODOTTI: La Denominazione di Origine Protetta per il Pecorino Toscano nasce per garantire al consumatore l'eccellenza di materie prime e processi di produzione attraverso il loro legame con il territorio. Tutte le fasi della produzione del Pecorino Toscano avvengono infatti esclusivamente in Toscana e in alcuni comuni di Umbria e Lazio, a partire dall'allevamento delle pecore, che sono alimentate prevalentemente con foraggi verdi e affienati derivanti dai pascoli naturali della zona. Moderne tecnologie di produzione unite al rispetto di una tradizione secolare danno quindi origine ad un formaggio unico, non replicabile al di fuori della zona di produzione, e noi di Rocca Toscana Formaggi siamo lieti di essere uno dei caseifici soci del Consorzio per la Tutela del Pecorino Toscano DOP, il quale garantisce la qualità del prodotto apponendovi il suo inconfondibile marchio.

NO OGM

PEZZATURA: 2kg 2.4kg

IMBALLO: Cartone da 2 pezzi.

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

DISPONIBILITÀ: Tutto l'anno.

NAME: Tuscan PDO Pecorino

THE PRODUCTS: The Protected Designation of Origin for the Tuscan Pecorino was created to guarantee the consumer the excellence of raw materials and production processes through their link with the territory. All steps of the Tuscan PDO Pecorino production and aging take place only in Tuscany and in some villages of Umbria and Lazio, starting with the breeding of sheeps that are fed mainly with green forage and hay from natural pastures in the area. Modern production technologies, along with the respect of an ancient tradition, turn into a unique cheese, that cannot be replicated outside its production area, and at Rocca Toscana Formaggi we are proud to be one of the dairies of the Consortium for the Protection of Pecorino Toscano DOP, which guarantees the quality of the product and its peculiar mark.

GMO FREE

SIZE: 2kg, 2.4kg

PACKAGING: 2 pieces per box.

PRESERVATION METHODS: Store wheels in a cool, dry place.

AVAILABILITY: All year round.

