



*Pecorino di Rocca*

*con Grappa*

WITH GRAPPA

**DENOMINAZIONE:** Pecorino di Rocca stagionato con Grappa.

**IL PRODOTTO:** Il pecorino alla grappa presenta una pasta bianchissima e compatta. Abbiamo sposato il pecorino, prodotto in Toscana, ad una grappa egualmente distillata in Toscana, di sapore morbido, ed abbiamo ottenuto un formaggio odoroso, aromatico, di sapore intenso. Dopo la lavorazione e la stagionatura, il residuo alcolico (etanolo) nel formaggio risulta non rilevabile all'esame strumentale, (limite di quantificazione 0,1 %): il formaggio non ha più il potere inebriante dell'alcool, ma ne conserva l'aroma, in maniera lieve e non stucchevole, tale da esser gradito anche da chi non ama bere alcoolici. La sua peculiare caratteristica è quella di non stancare il palato, e di potersi abbinare anche con salumi, composte, marmellate.

**NO OGM**

**PEZZATURA:** Forme da kg 1,2 circa l'una.

**IMBALLO:** Cartone da 3 pezzi.

**MODALITÀ CONSERVAZIONE:** La forma intera in luogo fresco.

**DISPONIBILITÀ:** Tutto l'anno.

**NAME:** Aged Pecorino di Rocca with Grappa.

**THE PRODUCT:** Our pecorino with grappa features a remarkably white and compact texture. We celebrated the marriage between the pecorino traditionally produced in Tuscany with a soft-flavoured grappa distilled in the same region, thus obtaining a fragrant, aromatic and savoury cheese. As a result of its seasoning, the alcoholic residue (ethanol) is not detectable with the instrumental test using a quantification limit of 0,1%: in fact, the cheese is missing the inebriating power of alcohol. On the contrary it maintains its flavour in a very gentle and untiring manner, appreciated also by those who do not like to (or cannot) drink wines or spirits. Its peculiar character never tires our palates and makes it a perfect match for salami, compostes or jams.

**GMO FREE**

**SIZE:** Wheels of 1,2 kg about.

**PACKAGING:** 3 pieces per box.

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

**AVAILABILITY:** All year round.

