



Pecorino di Rocca
sotto Bacche di Ginepro

UNDER JUNIPER BERRIES

DENOMINAZIONE: Pecorino di Rocca stagionato sotto ginepro.

IL PRODOTTO: Il pecorino, di pasta bianca, compatta ed odorosa, viene stagionato per un periodo nel nostro stabilimento, e successivamente posto sotto bacche di ginepro, seguendo un'antica tradizione, affinché prenda l'aroma di tale frutto. Così anche l'aspetto del formaggio diviene prezioso, come il suo gusto.

NO OGM

PEZZATURA: Forme da kg 1,3 o da kg 0,5 circa.

IMBALLO: Cartone da 2, 3, 7 pz a seconda delle pezzature del formaggio.

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

DISPONIBILITÀ: Tutto l'anno.

NAME: Pecorino di Rocca aged under juniper berries.

THE PRODUCT: The compact white paste cheese is refined in our warehouse for a certain period of time. Consequently, according to an old tradition, it is put under juniper berries in order to absorb the juniper's taste. The cheese wheel is then wrapped with some of the leaves used in the process of the cheese maturing, so that not only its taste, but also its looks turn precious.

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.

