



*Pecorino di Rocca*

*sotto Fieno*

UNDER HAY

**DENOMINAZIONE:** Pecorino di Rocca stagionato sotto fieno.

**IL PRODOTTO:** Pecorino a pasta compatta, affinato nel nostro stabilimento fino a giusta maturazione e poi posto sotto fieno per prenderne l'aroma e il sapore. La maturazione sotto fieno talora conferisce alla pasta un tipico colore ambrato. Alcuni fili di fieno rimangono sulla forma, a scopo decorativo.

**NO OGM**

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

**IMBALLO:** Cartone da 2 pezzi.

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

**DISPONIBILITÀ:** Tutto l'anno.

**NAME:** Pecorino di Rocca aged under hay.

**THE PRODUCT:** The texture of this pecorino is white and compact. Produced and aged in our dairy plant in Tuscany, once it reaches the adequate maturity, it is placed under hay to absorb its aroma and flavour. Ageing under hay sometimes confers the cheese a typical amber colour and a flavour recalling a spring meadow. Some hay is left on the cheese rind as a decoration.

**GMO FREE**

**SIZE:** Wheels of kg 1.3 or kg 0,5 kg about.

**PACKAGING:** 2 pieces per box.

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

**AVAILABILITY:** All year round.

