



*Pecorino di Rocca*

*sotto Foglie di Noce*

UNDER WALNUT LEAVES

**DENOMINAZIONE:** Pecorino di Rocca stagionato sotto foglie di noce.

**IL PRODOTTO:** il pecorino, di pasta bianca, compatta ed odorosa, viene stagionato per un periodo nel nostro stabilimento, e successivamente posto tra foglie di noce, seguendo un'antica tradizione, affinché prenda l'aroma di tale frutto. Alcune delle foglie del noce tra cui ha completato la maturazione vengono poste all'interno dell'incarto usato per avvolgere la forma. 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 pezzi.

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

**DISPONIBILITÀ:** Tutto l'anno

**NAME:** Pecorino di Rocca aged in walnut leaves.

**THE PRODUCT:** The cheese has a white compact texture, it is aromatic and is produced in an artisanal way before being aged in our warehouse in Tuscany. It is later wrapped in walnut leaves to absorb their aroma, according to an ancient tradition. Some of the walnut leaves that were wrapped around the cheese during the ageing period are left as a decoration.

**GMO FREE**

**SIZE:** Around 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.

