



Pecorino di Rocca

sotto Vinaccia

AGED UNDER MARC

DENOMINAZIONE: Pecorino di Rocca stagionato sotto vinacce.

IL PRODOTTO: Pecorino di pasta bianca compatta, affinato nel nostro stabilimento fino a giusta maturazione e poi posto sotto vinaccia per prenderne l'aroma e il sapore. Parte delle vinacce vengono lasciate sopra la crosta, 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 in marc.

PRODUCT: It has a white compact texture, at the same time tasty, creamy and aromatic. The cheese is aged in our warehouse until it is mature and eventually placed in marc to gain its definitive aroma and flavour. These latter become full yet delicate as the cheese flavour perfectly blends with the aroma of the marc, which is left on the rind as a decoration.

GMO FREE

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

PACKAGING: 2 pieces per box.

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

AVAILABILITY: All year round

