



Pecorino di Rocca

stagionato

AGED

DENOMINAZIONE: Pecorino di Rocca, stagionato.

IL PRODOTTO: il formaggio Pecorino di Rocca è una delle massime espressioni dell'arte casearia Toscana. Ottenuto secondo antiche e secrete tecniche artigianali, viene prodotto con latte di pecora fresco di produzione italiana, successivamente pastorizzato. La pasta semidura di colore bianco latte, dopo un adeguato periodo di affinatura presso il nostro stabilimento, prende un caratteristico sapore dolce, si scioglie delicatamente in bocca, e lascia un ottimo palato. Le forme vendono prodotte ed affinate in varie pezzature: da 0,500, da kg. 1,200, da kg. 2,400 circa, da 4 kg. e da 12kg. circa. La diversa grandezza rende leggermente diversa anche la pasta, ma rimane inconfondibile il sapore, come un'impronta.

NO OGM

PEZZATURA: forme da kg 0,500 - 1,200 - 2,400 - 4,000 - 12,000 circa l'una

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: Aged Pecorino di Rocca.

PRODUCT: Pecorino di Rocca is one of the best results of the Tuscan dairy tradition. It is made following secret and ancient artisan techniques, using fresh Italian pasteurised sheep milk. The milky white semi hard texture is matured at our dairy plant until it acquires a sweet flavour and it delicately melts in ones mouth and leaves a pleasant taste to the palate. The wheels are produced and matured in several sizes: 0.5 kg, 1.2 kg, 2.4 kg, 4 kg, and about 12 kg. The different sizes make the texture slightly different. However, its the characteristic flavour remains.

GMO FREE

SIZE: wheels of about 0.5 kg - 1.2 kg - 2.4 kg - 4 kg - 12 kg pieces.

PACKAGING: 2/3/7 pieces per box, depending on the size of the cheese.

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

AVAILABILITY: all year round

