



PECORINO VAL D'ORCIA STAGIONATO IN GROTTA

INFORMAZIONI	<p>La caratteristica di questo prodotto, va ricercata proprio nella stagionatura. Questa avviene in modo naturale, all'interno di una grotta scavata nel tufo; ed è proprio in questo habitat, durante tutto il periodo di maturazione, che il formaggio acquista aromi e sapori indimenticabili "veramente indimenticabili" All'interno della grotta vi sosta per circa 4 mesi durante il quale il formaggio viene accuratamente custodito nonché trattato in crosta con olio vegetale per conservarne integro il sapore.</p>
INGREDIENTI E ALLERGENI (evidenziati in MAIUSCOLO)	<p>LATTE di pecora, fermenti LATTICI e sale</p>
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	<p>Conservare in frigorifero da 4 a 8 °C.</p>