



# PECORINO CAMPAGNOLO

## FRATELLI PETRUCCI

### al taglio

<b>INFORMAZIONI</b>	Formaggio a pasta semicotta friabile, leggermente occhiata. Pasta di colore bianco tendente al paglierino. Gusto leggermente piccante. Stagionatura di 90/120 gg..
<b>INGREDIENTI E ALLERGENI</b> (evidenziati in MAIUSCOLO)	LATTE intero ovino pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici vaccini. Olio di semi di SOIA o MAIS (glutine) o GIRASOLE.
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigorifero circa 4 °C.