



# PECORINO RONCIONE





## DENOMINAZIONE

## PECORINO RONCIONE

Descrizione prodotto e ciclo produttivo

Maturato in cella per 60 giorni, successivamente trasferito nella grotta Settecentesca di Roncione. Il formaggio rimane nella grotta per 90 giorni, a temperatura e umidità non controllata, adagiato su assi di legno e paglia per far respirare la parte inferiore della forma e proteggerlo dall'eccessiva umidità

Ingredienti

Latte di ovino crudo

Peso

2,2 Kg

Indicazioni di conservazione

Luogo fresco