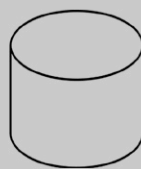


PECORINO ROMANO DOP

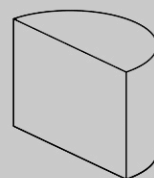
"La Castelluccia è una Tenuta dell'Agro Romano con oltre dieci secoli di storia. Le sue valli e colline ancora oggi sono i pascoli naturali delle pecore del nostro allevamento. Il loro latte si arricchisce di un gusto unico grazie al favorevole microclima e ai prati naturali."

Il Pecorino Romano DOP Giansanti Di Muzio è un formaggio dal sapore aromatico e sapido. Il colore della pasta è bianco paglierino tenue e la crosta sottile con la tradizionale cappatura nera tipica del Pecorino Romano fatto a Roma.

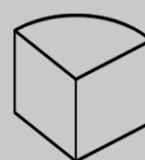
Disponibile in:



Forma
(27-30 kg)



Mezza forma
(13-15 kg)



Quarto
(6-8 kg)

Confezionamento:

Forma: Box Cartone o EPAL

Tutti i formati: Sottovuoto ATM o Cryovac e
Box Cartone



Società Agricola Di Muzio S.S.
Via del casale della Castelluccia snc
Roma 00123
cf e p.iva 08510711008
www.giansantidimuzio.it
info@giansantidimuzio.it
tel. 0630365398
fax. 0630356357

