

2024

FORMAGGERIA TOSCANA

PECORINI PER TUTTE LE TAVOLE





IL PRIMO
 PECORINO
GRANPANINO
 DA AFFETTARE - CROSTA EDIBILE

FORMAGGERIA TOSCANA
IL PRIMO
 FORMAGGERIA TOSCANA

FORMAGGERIA TOSCANA
IL PRIMO
 PICCOLO
 FORMAGGERIA TOSCANA

FORMAGGERIA TOSCANA
IL PRIMO
 PICCOLISSIMO
 FORMAGGERIA TOSCANA

IL PRIMO

GRANPANINO - PURA PECORA



	Stagionatura da: <i>Cheese ripening:</i>	20 gg
	Codice: <i>Code:</i>	GRANPP
	Peso: <i>Weight:</i>	2,2 kg

IL PRIMO

PURA PECORA



	Stagionatura da: <i>Cheese ripening:</i>	15 gg
	Codice: <i>Code:</i>	PRIPP
	Peso: <i>Weight:</i>	2,4 kg

IL PRIMO

PICCOLO - PURA PECORA



	Stagionatura da: <i>Cheese ripening:</i>	15 gg
	Codice: <i>Code:</i>	PRIPIP
	Peso: <i>Weight:</i>	0,8 kg

IL PRIMO

PICCOLISSIMO - PURA PECORA




	Stagionatura da: <i>Cheese ripening:</i>	15 gg
	Codice: <i>Code:</i>	MPRIPIP
	Peso: <i>Weight:</i>	0,5 kg



LO SCODELLATO

PURA PECORA




 Stagionatura da: <i>Cheese ripening:</i>	20 gg
 Codice: <i>Code:</i>	PRISCO
 Peso: <i>Weight:</i>	1,5 kg

LA CACIOTTA TOSCANA

MISTA A LATTE DI MUCCA E PECORA



 Stagionatura da: <i>Cheese ripening:</i>	15 gg
 Codice: <i>Code:</i>	CACTOS
 Peso: <i>Weight:</i>	2,2 kg

MARZOLINO TOSCANO

PURA PECORA



 Stagionatura da: <i>Cheese ripening:</i>	20 gg
 Codice: <i>Code:</i>	MARTOS
 Peso: <i>Weight:</i>	1,0 kg

PECORINO TOSCANO DOP

FRESCO - PURA PECORA



Stagionatura da: 20 gg
Cheese ripening:



Codice: FODOPFR
Code:



Peso: 2.4 kg
Weight:





IL GESSATO

PURA PECORA - STAGIONATO IN GROTTA ●

	Stagionatura da: <i>Cheese ripening:</i>	45 gg
	Codice: <i>Code:</i>	GESSPP
	Peso: <i>Weight:</i>	2,7 kg

IL PRIMO

MATURO - PURA PECORA ●

	Stagionatura da: <i>Cheese ripening:</i>	40 gg
	Codice: <i>Code:</i>	PRIMAT
	Peso: <i>Weight:</i>	2,4 kg



L'ORCINO

MISTO LATTE MUCCA E PECORA ●

	Stagionatura da: <i>Cheese ripening:</i>	20 gg
	Codice: <i>Code:</i>	ORCIM
	Peso: <i>Weight:</i>	0,6 kg




L'ULTIMO

MATURO - PURA PECORA ●

	Stagionatura da: <i>Cheese ripening:</i>	45 gg
	Codice: <i>Code:</i>	ULTIPP
	Peso: <i>Weight:</i>	2,5 kg

L'ULTIMO

RISERVA - PURA PECORA ●


	Stagionatura da: <i>Cheese ripening:</i>	120 gg
	Codice: <i>Code:</i>	ULTIRPP
	Peso: <i>Weight:</i>	2,5 kg




IL PIENZA

GIALLO - PURA PECORA



 **Stagionatura da:** 15 gg
Cheese ripening:


 **Codice:** FPIEFRPP
Code:

 **Peso:** 1,5 kg
Weight:

IL PIENZA

ROSSO - PURA PECORA



 **Stagionatura da:** 20 gg
Cheese ripening:


 **Codice:** FPIESSPP
Code:

 **Peso:** 1,5 kg
Weight:


IL PIENZA

SCURO - PURA PECORA



 **Stagionatura da:** 50 gg
Cheese ripening:


 **Codice:** FPIESPPD
Code:


 **Peso:** 2,7 kg
Weight:



IL BECCO

MATURO - LATTE DI CAPRA


 **Stagionatura da:** 45 gg
Cheese ripening:

 **Codice:** BECCOM
Code:

 **Peso:** 1,8 kg
Weight:

IL BECCO

GIOVANE - LATTE DI CAPRA

 **Stagionatura da:** 15 gg
Cheese ripening:

 **Codice:** BECCOG
Code:

 **Peso:** 1,0 kg
Weight:





FORMAGGERIA TOSCANA
L'UNICO[®]
 FORMAGGERIA TOSCANA

FORMAGGERIA TOSCANA
L'UNICO[®]
 FORMAGGERIA TOSCANA

L'UNICO
 PURA PECORA



	Stagionatura da: <i>Cheese ripening:</i>	30 gg
	Codice: <i>Code:</i>	UNGE20
	Peso: <i>Weight:</i>	1,7 kg

FORMAGGERIA TOSCANA

FORMAGGERIA TOSCANA SRL Sede legale: Via D'Oratoio, 63 - 56121 Pisa (PI)

Tel. 0587 291694 - Fax 0587 270721

P.IVA 02125920500