



**PROSTO Z WŁOCH,
OD 1956R.**

Ocelli pepe e bacche rosa



Region: Piemonte

Produkowany jest z mleka owczego i krowiego. Ser l'Ocelli z czarnym i różowym pieprzem dojrzewa przez co najmniej 4 miesiące w piwnicach w Valcasotto, gdzie leżakuje na drewnianych deskach. W jego strukturze znajdziemy czarny i różowy pieprz, które wzbogacają gamę jego smaków i aromatów.