

MONTE-CARLO FINE TASTE Ltd.

management@mcfinetaste.com

Monte Carlo Office

ph.+33 678129516

+33 633600185



Monte-Carlo Fine Taste Ltd.

Tuscan Pecorino Cheese

Pecorino Toscano



Flavours of Italy



“Grand Reserve” Pecorino Cheese

The Grand Reserve Pecorino is selected and refined in dedicated aging rooms. It is prepared with pasteurized ewe's milk of Tuscan origin (the southern area near Grosseto) and its light yellow surface is due to the treatment that the product receives, based on tomato concentrate, vegetal coal and olive oil. Its ivory consistency is thick, with a strong and full flavour.

PECORINO GRAN RISERVA

Il Pecorino Gran Riserva è selezionato ed affinato nei propri locali di stagionatura. Preparato con latte di pecora pastorizzato raccolto in Toscana (provincia di Grosseto), esternamente si presenta con crosta di colore bionda per il trattamento subito con concentrato di pomodoro, carbone vegetale ed olio di oliva. La pasta è compatta, di colore avorio, dal gusto pieno e deciso.

GRAND RESERVE PECORINO

code 037

STAGIONATURA AGING	oltre 5 mesi Over 5 months
PROVENIENZA ORIGIN OF MILK	prov. di Grosseto South of Tuscany
INGREDIENTS	Pasteurized ewe's milk, milk enzymes, rennet and salt
RIND TREATMENT	Tomato concentrate, Extra-Virgin Olive Oil, vegetal coal
SIZE	7 Kg



Aged Pecorino Cheese

The aged Pecorino is selected and refined in dedicated aging rooms. It is prepared with pasteurized ewe's milk of Tuscan origin (the southern area near Grosseto) and its dark brown surface is due to the treatment based on tomato concentrate, vegetal coal and olive oil. It has a cylindrical shape with straight lateral surface and a thick consistency of a slightly ivory colour, with a strong and full flavour.

Pecorino Stagionato

Il pecorino stagionato è selezionato ed affinato nei propri locali di stagionatura. Preparato con latte di pecora pastorizzato raccolto in Toscana (provincia di Grosseto), si presenta esternamente con crosta di colore marrone scuro

AGED PECORINO

code 024

AGING	Over 3 months
ORIGIN OF MILK	South of Tuscany
INGREDIENTS	Pasteurized ewe's milk, milk enzymes, rennet and salt
RIND TREATMENT	Tomato concentrate, Extra-Virgin Olive Oil, vegetal coal
SIZE	1.8 Kg



Semi-cured Pecorino Cheese

The semi-cured Pecorino is selected and refined in dedicated aging rooms. It is prepared with pasteurized ewe's milk of Tuscan origin (the southern area near Grosseto) and its thin reddish surface is due to the treatment based on tomato concentrate. It has a cylindrical shape with straight lateral surface and a thick consistency of a plain white colour, with a strong and full flavour.

SEMI-CURED PECORINO

code 525

STAGIONATURA AGING	oltre 30 gg Over 30 days
PROVENIENZA ORIGIN OF MILK	Sardegna Sardinia
INGREDIENTS	Pasteurized ewe's milk, milk enzymes, rennet and salt
RIND TREATMENT	Tomato concentrate, Extra-Virgin Olive Oil
PEZZATURA SIZE	1.3 to 1.5 Kg

TRATTAMENTI IN CROSTA

concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva

Pecorino Semistagionato

Il pecorino semistagionato è selezionato ed affinato nei propri locali di stagionatura. Preparato con latte di pecora pastorizzato, si presenta esternamente con una crosta sottile, di colore rosso per il trattamento in crosta con concentrato di pomodoro. La sua forma è rotonda, la pasta è compatta, di colore bianco latte, dal gusto pieno e deciso.



Fresh Pecorino Cheese

The fresh Pecorino is selected and cured in dedicated aging rooms. It is prepared with pasteurized ewe's milk of both Tuscan (the southern area near Grosseto) and Upper Latium origin and has a very thin white rind. It has a cylindrical shape with round lateral surface and a soft and creamy consistency of a plain white colour, with a fresh and delicate flavour.

code 039

ORIGIN OF MILK	South of Tuscany and Upper Latium
INGREDIENTS	Pasteurized ewe's milk, milk enzymes, rennet and salt
SIZE	1 Kg

Pecorino Fresco

Il pecorino fresco è selezionato ed affinato nei propri locali di stagionatura. Preparato con latte di pecora pastorizzato raccolto in Toscana (provincia di Grosseto), si presenta esternamente con una crosta sottile, di colore bianco latte. La sua forma è tonda, a scalzo tondo. La pasta è compatta, di colore bianco latte, dal gusto morbido e delicato.

FRESCO

Cod.020

PROVENIENZA	prov. di Grosseto
INGREDIENTI	latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale
PEZZATURA	1 Kg



Marzolino

a selection of finest cheese products according to the old Tuscan tradition, making their famous Marzolini through a careful refinement and curing process in their own dedicated storage rooms. The Marzolino, whose name derives from the fact that its production starts in the month of March, is prepared with only pasteurized ewe's milk of Tuscan origin (the southern area near Grosseto). It is available in three different types based on the aging period: fresh Marzolino, with an oval shape and a light thin white rind and a soft consistency, semi-cured Marzolino, having a reddish rind due to the tomato concentrate treatment, and aged Marzolino, with a dark brown rind with a thicker consistency as well as a sharper and full flavour.

Marzolino

dell'antica tradizione casearia toscana, stagionando ed affinando nei propri locali fino a giusta maturazione i suoi rinomati Marzolini, preparati esclusivamente con latte di pecora raccolto in Toscana (provincia di Grosseto). La pasta è compatta di colore bianco latte, morbida e dolce per il fresco, dal gusto pieno e deciso nello stagionato. La crosta è sottile, bianca nel fresco, rossa per l'uso di pomodoro nel semistagionato, più scura nello stagionato.

AGED - STAGIONATO code 025
SEMISTAGIONATO
SEMI-CURED code 042

FRESH OVAL - OVALE code 876

STAGIONATURA	oltre 90 giorni (STAGIONATO) 30/40 giorni (SEMISTAGIONATO)
AGING	Over 90 days (AGED) 30 to 40 days (SEMI-CURED)
ORIGIN OF MILK	South of Tuscany
INGREDIENTS	Pasteurized ewe's milk, milk enzymes, rennet and salt
RIND TREATMENT	Tomato concentrate, Extra-Virgin, Olive Oil (AGED and SEMI-CURED), Vegetal Coal (AGED)
SIZE	0.7 to 0.8 Kg

