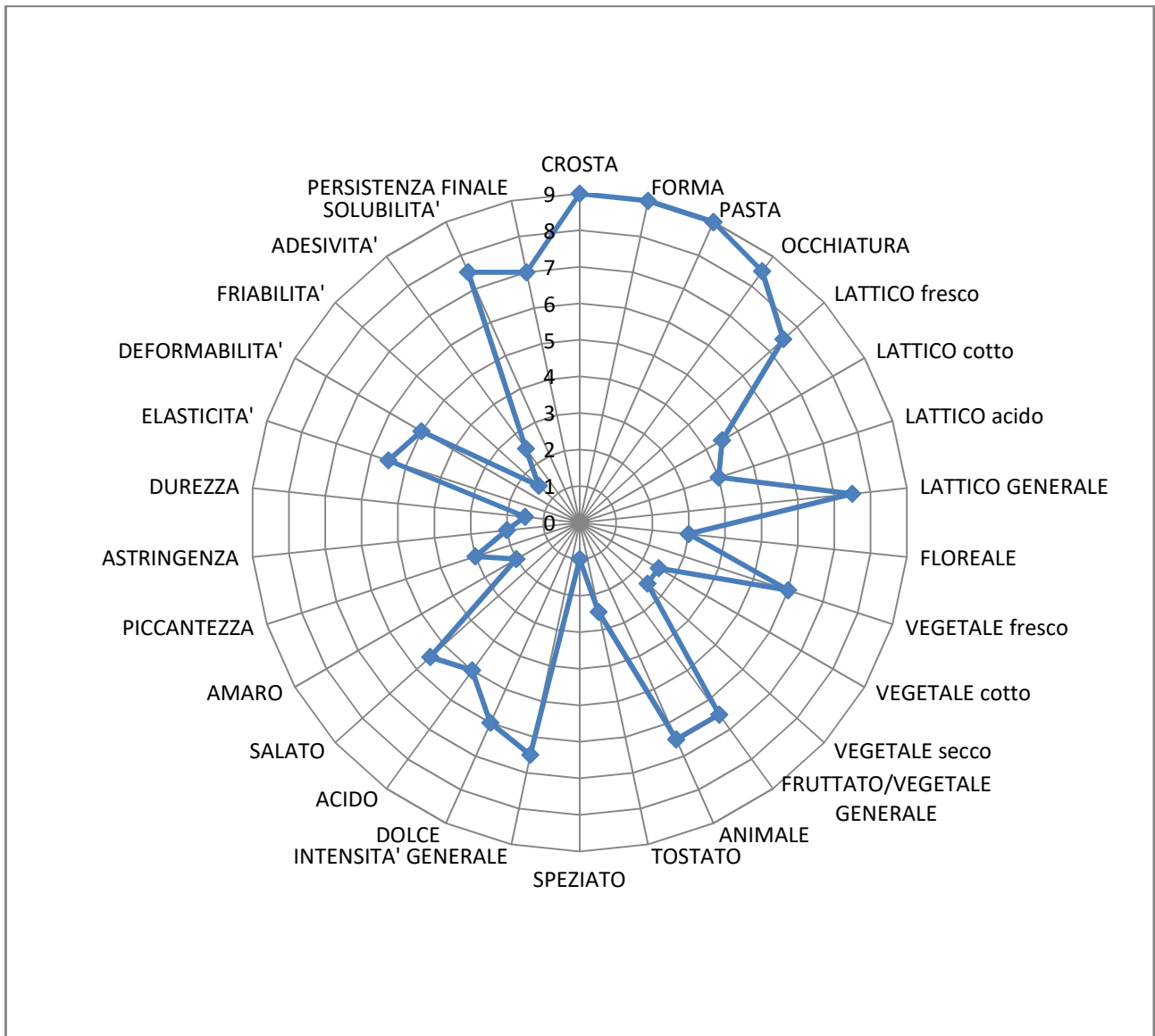


Roma, 1 settembre 2020

D. O. P.: PECORINO DEL MONTE PORO (fresco)

Categoria a pasta s/dura; a pasta cruda, sottoposta a stufatura; grasso > 45% ss; coagulazione presamica; STAGIONATO 58 GG in cella; latte ovino, caglio agnello/capretto

CAMPIONE N.1



Il Capo Panel

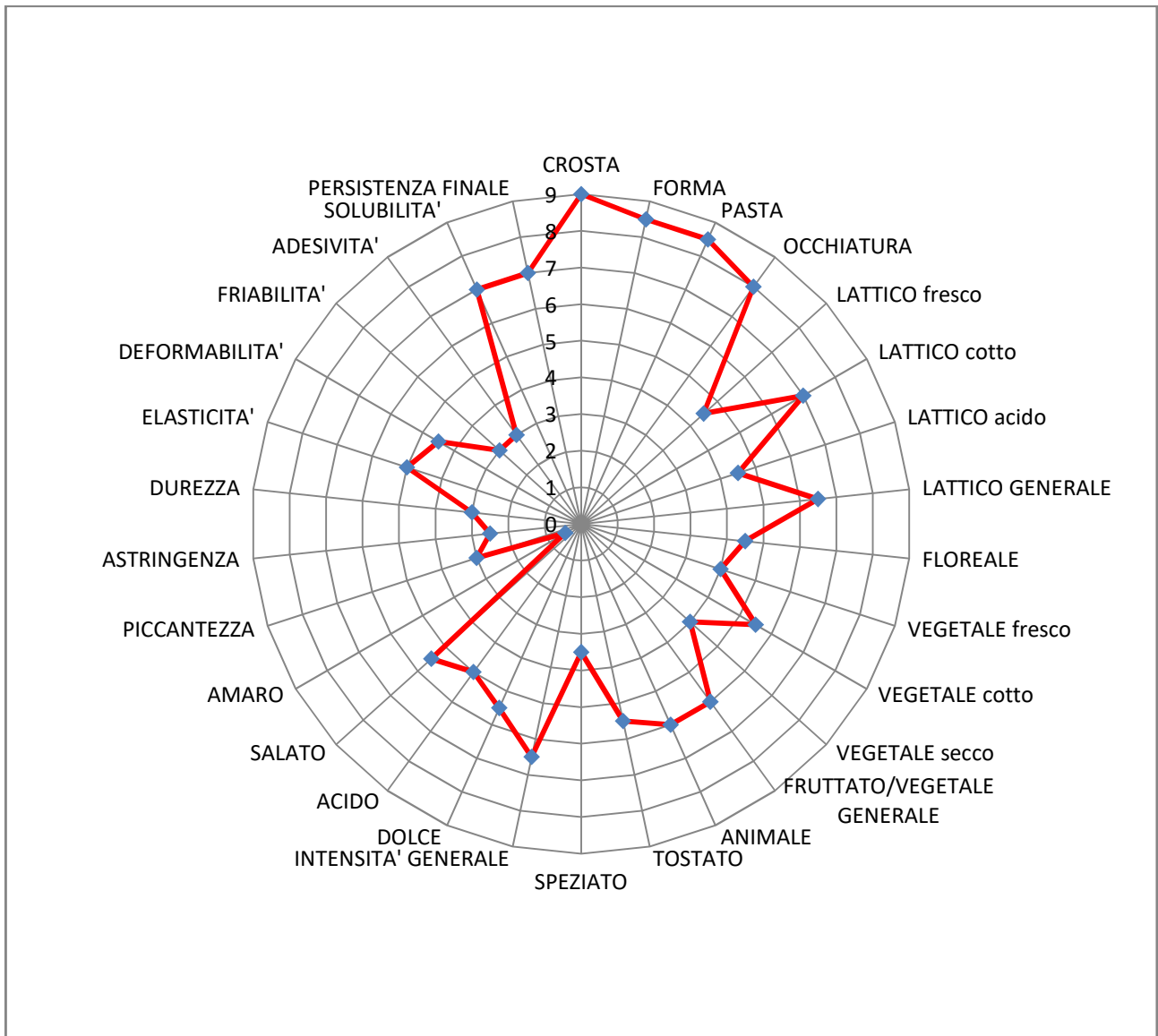
Angelo Tombolillo

Roma, 1 settembre 2020

D. O. P.: PECORINO DEL MONTE PORO (semistagionato)

Categoria a pasta s/dura; a pasta cruda, sottoposta a stufatura; grasso > 45% ss; coagulazione presamica; STAGIONATO 135 GG in cella; latte ovino, caglio agnello/capretto

CAMPIONE N.2



Il Capo Panel

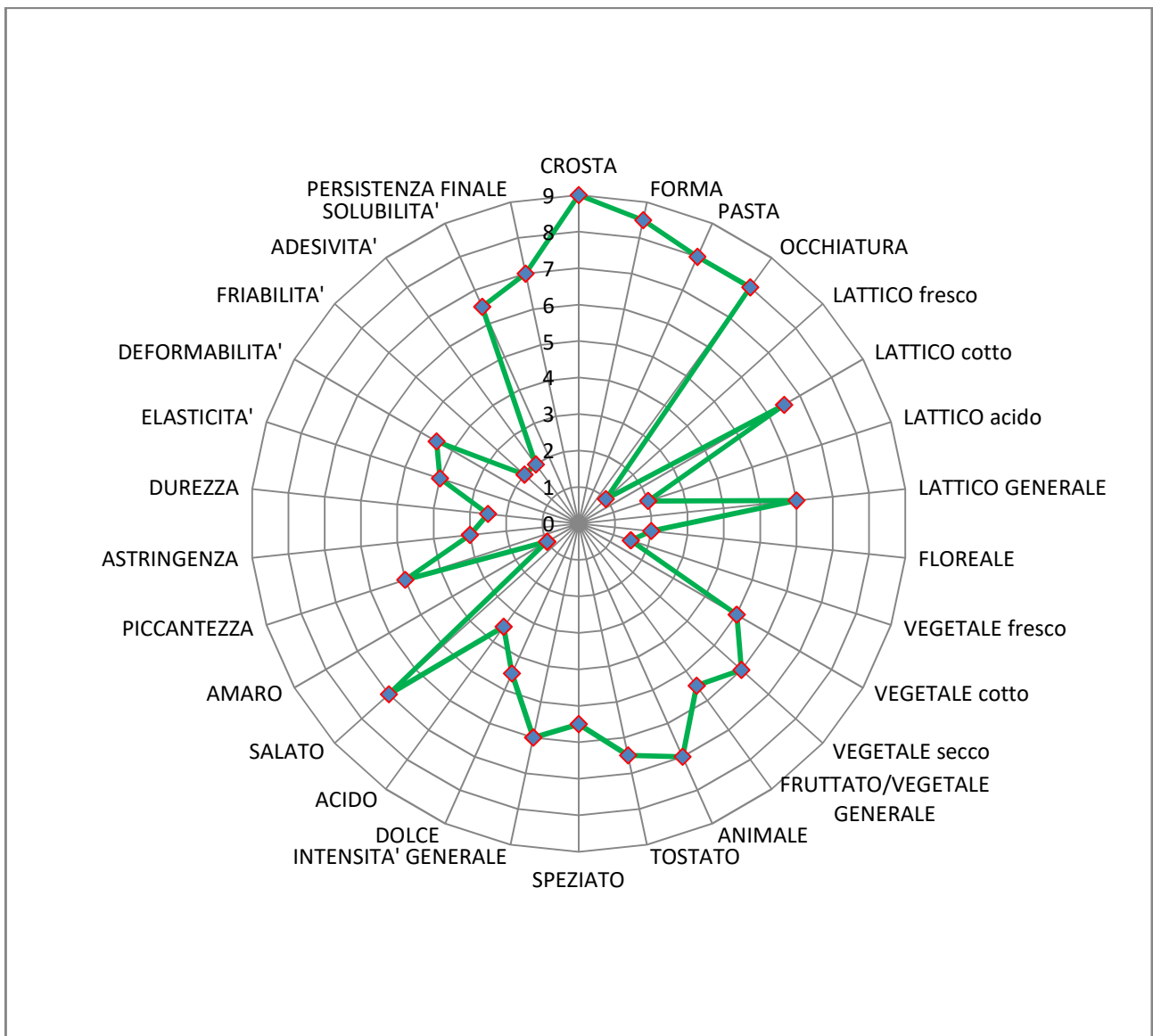
Angelo Tombolillo

Roma, 1 settembre 2020

D. O. P.: PECORINO DEL MONTE PORO (stagionato)

Categoria a pasta s/dura; a pasta cruda, sottoposta a stufatura; grasso > 45% ss; coagulazione presamica; STAGIONATO 7 MESI in cella; latte ovino, caglio agnello/capretto

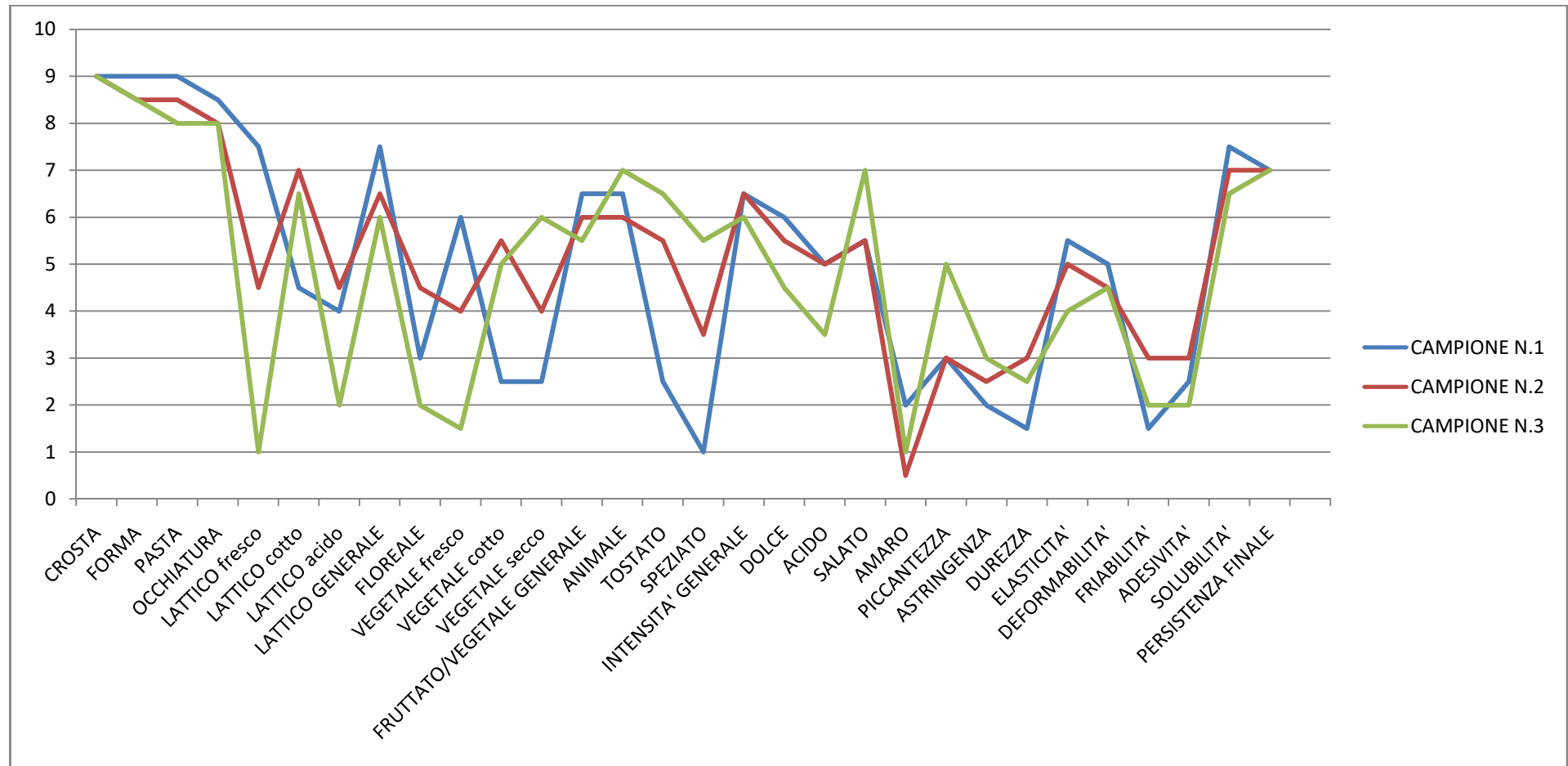
CAMPIONE N.3



Il Capo Panel

Angelo Tombolillo

Confronto dei valori delle percezioni, relative ai descrittori, tra i tre campioni di PECORINO DEL MONTE PORO: N. 1 FRESCO - N. 2 SEMISTAGIONATO - N. 3 STAGIONATO, valutati in data 01 settembre 2020.



Il Capo Panel

Angelo Tombolillo