





IL VESSILLO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato.

IL PRODOTTO

Sapienti tecniche artigianali e paziente stagionatura per un sapore inconfondibile: dolcezza e carattere sono "Il Vessillo" della nobile arte casearia di Rocca Toscana Formaggi.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza. Crosta non edibile.

ALLERGENI: LATTE e i suoi derivati. **LATTE** di pecora pastorizzato (ingrediente).

OGM: nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM.

PEZZATURA (PESO VARIABILE): forme piccole da $0.5 \, \text{kg}$ - medie da $1.3 \, \text{kg}$ - grandi da $2.5 \, \text{kg}$ - giganti da $6.5 \, \text{kg}$ - $13 \, \text{kg}$.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 giorni per le forme piccole, entro 150 giorni per le forme medie, grandi e giganti.

IMBALLO: prodotto nudo in cartoni a perdere.

MODALITÀ CONSERVAZIONE: la forma intera in luogo fresco e asciutto, una volta aperto il formaggio va conservato a temperatura tra 0°C e 4°C, avvolto in carta per alimenti traspirante o in panno di fibra naturale.

DISPONIBILITÀ: tutto l'anno.

CODICE PRODOTTO: ROMA la forma piccola da 0,5 kg RO18 la forma media da 1,3 kg

ROSC la forma media da 1,3 kg a stampo scodellato

RO22 la forma grande da 2,5 kg

RO25 la forma gigante da 6 kg

RO35 la forma gigante da 13 kg (disponibile anche in confezione di legno)

CCA TOSCALLE

formaggi

ROCCA TOSCANA FORMAGGI s.r.l. Via Puccini 79 52100 Arezzo (AR) roccatoscanaformaggi.com

II VESSILIO

LEGAL NAME: aged sheep cheese.

PRODUCT DESCRIPTION

Skilled craft techniques and patient aging for a distinctive taste: sweetness and personality define "II Vessillo" (flag), from the noble dairy art of Rocca Toscana Formaggi.

INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK**, salt, rennet, starter cultures. On surface: rapeseed oil.

Not edible rind.

ALLERGENS: MILK and milk derivatives. Pasteurized sheep **MILK** (ingredient).

GMO: no GMO derived products are used to produce the cheese.

AVERAGE WEIGHT: small wheels of 0,5 kg - medium wheels of 1,3 kg - large wheels of 2,5 kg - giant wheels of 6,5 kg - 13 kg.

SHELF LIFE: this product offers its best quality when consumed within 120 days for the small wheels, within 150 days for the medium, large and giant wheels.

PACKAGING: label on cheese. Single use cardboard boxes.

PRESERVATION: keep the whole wheel in a cool dry place. Once cut, preserve the cheese between 0°C and 4°C, wrapped in food paper or natural fiber cloth.

AVAILABILITY: all year round.

PRODUCT CODE: ROMA the small 0,5 kg wheel

RO18 the medium 1,3 kg wheel

ROSC the medium round shaped 1,3 kg wheel

R022 the large 2,5 kg wheel RO25 the giant 6 kg wheel

R035 the giant 13 kg wheel (also available with wooden box)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1640 kJ / 396 kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi	33 g
of which saturates	24 g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri	0,3 g
of which sugar	0,3 g
Proteine / Protein	24 g
Sale / Salt	1,8 g