



Gli Aromatizzati



IL DORATO

**PECORINO AL
MIELE**



Gli Aromatizzati



PECORINO AL
MIELE



IL DORATO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con miele e miele disidratato in polvere.

IL PRODOTTO

Il colore brillante e l'inconfondibile dolcezza del miele si combinano delicatamente in un formaggio "Dorato" dal carattere fruttato, leggero e ricercato.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, miele millefiori (2,4%), miele preparato naturale (2,4%) (miele disidratato in polvere (1,2%), aroma naturale) 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 kg - forme medie da 1,3 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.

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:

MIMA la forma piccola da 0,5 kg
M118 la forma media da 1,3 kg

IL DORATO

LEGAL NAME: aged sheep cheese with honey.

PRODUCT DESCRIPTION

The brilliant color and the unmistakable sweetness of honey are delicately combined in a "Dorato" (golden) cheese with a fruity, light and refined character.

INGREDIENTS: pasteurized sheep MILK, wildflower honey (2,4%), natural honey preparation (2,4%) (dried honey powder (1,2%), natural flavouring), 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.

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

MIMA the small 0,5 kg wheel
M118 the medium 1,3 kg wheel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G

Energia / Energy	1621 kJ / 391 kcal
Grassi / Fat	33 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	22 g
Carboidrati / Carbohydrate	0,5 g
di cui zuccheri of which sugar	0,5 g
Proteine / Protein	23 g
Sale / Salt	2,4 g



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