



Gli Affinati



IL FIENILE

PECORINO STAGIONATO
SOTTO **FIENO**



Gli Affinati



PECORINO STAGIONATO
SOTTO FIENO



IL FIENILE

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato sotto fieno.

IL PRODOTTO

I sapori della campagna arrivano in tavola con "Il Fienile", un formaggio ambrato, maturato sotto fieno, con cui riscoprire la genuinità della storia contadina.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza, sulla crosta fieno a scopo decorativo. 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 incartato, 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:

FEMA la forma piccola da 0,5 kg
FE18 la forma media da 1,3 kg



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

IL FIENILE

LEGAL NAME: sheep cheese aged under hay.

PRODUCT DESCRIPTION

The flavors of the countryside come to the table with "Il Fienile" (barn), an amber cheese, aged under hay, through which you can rediscover the genuineness of rural history.

INGREDIENTS: pasteurized sheep MILK, salt, rennet, starter cultures. On surface: rapeseed oil. Hay on rind for decorative purposes only. 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: in food wrapping paper. 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:

FEMA the small 0,5 kg wheel
FE18 the medium 1,3 kg wheel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G

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