



Gli Aromatizzati



LO SCRIGNO

PECORINO STAGIONATO
CON NOCI

Gli Aromatizzati



PECORINO STAGIONATO
CON **NOCI**



LO SCRIGNO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio stagionato da latte ovino con noci.

IL PRODOTTO

Il guscio della noce è uno **scrigno** che protegge e conserva un prelibato seme. Allo stesso modo, questo pecorino aromatizzato è uno scrigno di gusti e sapori diversi che trovano una delicata armonia in grado di sorprendere ogni palato.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, **NOCI** (2,4%), sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con conservanti E 202, E 235. Crosta non edibile.

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

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

PEZZATURA (PESO VARIABILE): forme medie da 1,3 kg - forme piccole da 0,5 kg disponibili su richiesta per quantitativi da concordare.

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:

NCMA la forma piccola da 0,5 kg
NC18 la forma media da 1,3 kg

LO SCRIGNO

LEGAL NAME: aged sheep cheese with walnuts.

PRODUCT DESCRIPTION

The walnut shell is a "**treasure chest**" that protects and keeps a delicious seed. Likewise, this flavored pecorino cheese is a treasure chest of tastes and different flavors which create a delicate harmony able to surprise every palate.

INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK**, **WALNUTS** (2,4%), salt, rennet, starter cultures. On surface preservatives: E 202, E 235. Not edible rind.

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

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

AVERAGE WEIGHT: medium wheels of 1,3 kg - small wheels of 0,5 kg available on request for agreed quantity.

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:

NCMA the small 0,5 kg wheel
NC18 the medium 1,3 kg wheel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G

Energia / Energy	1446 kJ / 348 kcal
Grassi / Fat	28 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	16 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,3 g
di cui zuccheri of which sugar	1,3 g
Proteine / Protein	22 g
Sale / Salt	1,6 g



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