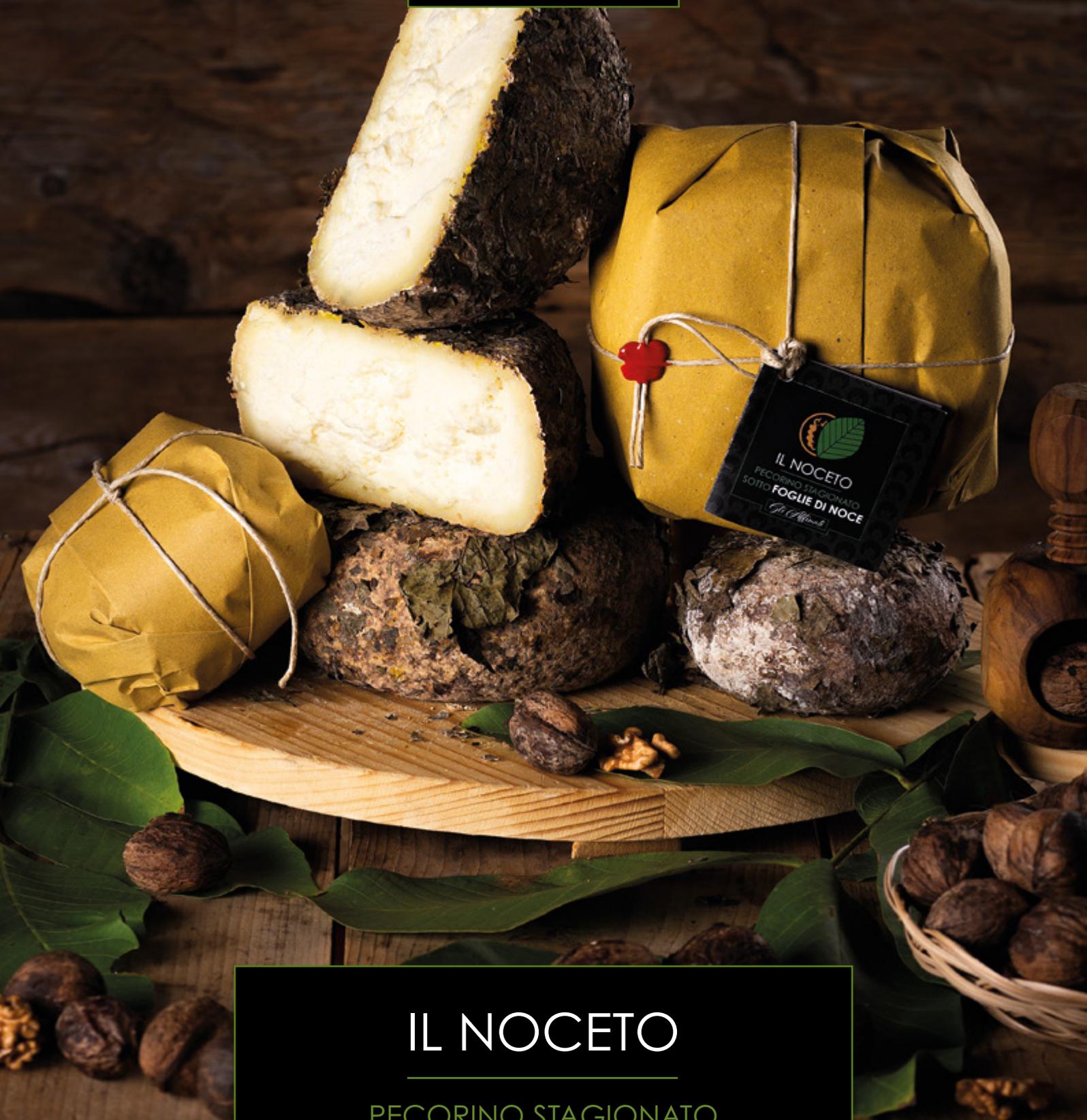




*Gli Affinati*



# IL NOCETO

PECORINO STAGIONATO  
SOTTO **FOGLIE DI NOCE**



Gli Affinati



PECORINO STAGIONATO  
SOTTO **FOGLIE DI NOCE**



## IL NOCETO

**DENOMINAZIONE LEGALE:** formaggio da latte ovino stagionato sotto foglie di noce.

### IL PRODOTTO

Maestosità ed aroma: **"Il Noceto"** richiama i sapori della tradizione e il profumo delle foglie di noce. Un formaggio prezioso come il suo gusto.

**INGREDIENTI:** LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza, sulla crosta foglie di noce 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:

NOMA la forma piccola da 0,5 kg  
NOSC la forma media da 1,3 kg

## IL NOCETO

**LEGAL NAME:** sheep cheese aged under walnut leaves.

### PRODUCT DESCRIPTION

Majesty and aroma: **"Il Noceto"** (walnut) recalls the flavors of tradition and the scent of walnut leaves. A cheese as valuable as its taste.

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

NOMA the small 0,5 kg wheel  
NOSC 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



**ROCCA TOSCANA FORMAGGI s.r.l.**  
Via Puccini 79  
52100 Arezzo (AR)  
[roccatoscanaformaggi.com](http://roccatoscanaformaggi.com)