



Il Classici



IL NOVO
PECORINO FRESCO
Il Classici

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G	
NUTRITION DE 2. JARAZIONI PER 100 G	
Energia / Energy	1446 KJ / 348 Kcal
Grassi / Fats	28 g
di cui acidi grassi saturi of which saturated	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

Formaggio da latte ovino.
Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti.
Trattato in superficie con conservanti E 202 e 235.
Conservare in frigorifero. Da vendere a peso.
Conservare in luogo fresco e asciutto,
senza vento diretto. Conservare da 0 a 4°C.

09/29
CE

IL NOVO
PECORINO FRESCO
Il Classici

IL NOVO

FORMAGGIO **FRESCO**
DA LATTE OVINO

FORMAGGIO **FRESCO**
DA LATTE MISTO



I Classici



FORMAGGIO FRESCO
DA LATTE OVINO

I Classici



FORMAGGIO FRESCO
DA LATTE MISTO



IL NOVO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino; formaggio da latte misto (bovino ovino).

IL PRODOTTO

Dolce e delicato, un formaggio "Novo" dalla breve stagionatura che racconta i profumi del pascolo e del latte fresco. Durante il periodo di munta del latte di pecora (tipicamente nei primi mesi dell'anno, ma soprattutto in primavera e sino all'estate) il formaggio viene realizzato con il solo latte ovino; si usa anche latte bovino quando il latte di pecora viene a mancare. Il sapore è comunque amabile, la pasta morbida e odorosa.

INGREDIENTI DEL FORMAGGIO DA LATTE OVINO: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con conservanti E 202, E 235. Se di colore rosso trattato anche con coloranti E 160b, E 150d, E 172. Crosta non edibile.

INGREDIENTI DEL FORMAGGIO DA LATTE MISTO: LATTE misto (bovino e ovino) pastorizzato, 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). LATTE di mucca e pecora pastorizzato (ingrediente).

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

PEZZATURA (PESO VARIABILE): formaggio da latte ovino: forme triangolari piccole da 0,8 kg - forme tonde medie da 1 kg e forme grandi da 2 kg; formaggio da latte misto: forme tonde medie da 1 kg.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 giorni.

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 il formaggio misto (a richiesta), da gennaio a luglio (circa) il formaggio pecorino.

CODICE PRODOTTO:

RFMT la forma piccola da 0,8 kg del formaggio da latte ovino
PTFR la forma media da 1 kg del formaggio da latte ovino
RF2T la forma grande da 2 kg del formaggio da latte ovino
MPFR la forma media da 1 kg del formaggio da latte misto



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

IL NOVO

LEGAL NAME: young sheep cheese; young cow and sheep cheese.

PRODUCT DESCRIPTION

Sweet and delicate, "Novo" (new) a young cheese that tells the scent of pasture and fresh milk. During the sheep milk milking period (typically the first months of the year, but mainly in spring and until summer) cheese is made with sheep milk only; cow milk is also used when sheep milk is lacking. The taste is however sweet, the paste soft and fragrant.

INGREDIENTS SHEEP MILK CHEESE: pasteurized sheep MILK, salt, rennet, starter cultures. On surface preservatives E 202, E 235. When red on surface also present colouring E 160b, E 150d, E 172. Not edible rind.

INGREDIENTS COW AND SHEEP MILK CHEESE: pasteurized sheep and cow MILK, salt, rennet, starter cultures. On surface preservatives E 202, E 235. Not edible rind.

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

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

AVERAGE WEIGHT: the sheep cheese: small triangular wheels of 0,8 kg, medium and large rounded wheels of 1 kg and 2 kg; the cow and sheep cheese: medium rounded wheels of 1 kg.

SHELF LIFE: this product offers its best quality when consumed within 120 days.

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: the cow and sheep milk cheese: all year round (on request); the sheep milk cheese: normally from January through July.

PRODUCT CODE:

RFMT the small 0,8 kg sheep cheese
PTFR the medium 1 kg sheep cheese
RF2T the large 2 kg sheep cheese
MPFR the medium 1 kg cow and sheep cheese

FORMAGGIO DA LATTE OVINO

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

FORMAGGIO DA LATTE MISTO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1267 kJ / 306 kcal
Grassi / Fat	23 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	16 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,8 g
di cui zuccheri / of which sugar	1,8 g
Proteine / Protein	22 g
Sale / Salt	0,8 g