ROCCA TOSCANA
formaggi

I Classici

IL PETROSO

PECORINO STAGIONATO
IN **GROTTA**

I Classici

PECORINO STAGIONATO
IN **GROTTA**

IL PETROSO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio stagionato da latte ovino.

IL PRODOTTO

Gusto e stagionatura in grotta: dalle cavità naturali di Valentano emerge "**Il Petroso**", un regalo del passato dal sapore unico e antico.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza. Possibile presenza di fieno sulla crosta 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 medie da 1,3 kg - grandi da 2,5 kg - giganti da 13 kg.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 150 giorni per le forme medie, grandi e giganti.

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:
GRSC la forma media da 1,3 kg
GR22 la forma grande da 2,5 kg
GR35 la forma gigante da 13 kg (disponibile anche in confezione di legno)

IL PETROSO

LEGAL NAME: sheep cheese aged in caves.

PRODUCT DESCRIPTION

Taste plus aging in caves: from the natural caves of Valentano emerges **"Il Petroso"** (the rock), a gift from the past with a unique and ancient flavor.

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: medium wheels of 1,3 kg - large wheels of 2,5 kg - giant wheels of 13 kg

SHELF LIFE: this product offers its best quality when consumed within 150 days for the medium, large and giant 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:
GRSC the medium 1,3 kg wheel
GR22 the large 2,5 kg wheel
GR35 the giant 13 kg wheel (also available with wooden box)

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

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