



*Gli Affinati*

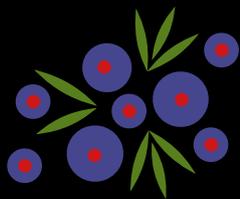


## IL SELVATICO

PECORINO STAGIONATO SOTTO  
**BACCHE DI GINEPRO**



Gli Affinati



PECORINO STAGIONATO  
SOTTO **BACCHE DI GINEPRO**



## IL SELVATICO

**DENOMINAZIONE LEGALE:** formaggio da latte ovino stagionato sotto bacche di ginepro.

### IL PRODOTTO

Dai profumi dei pascoli di campagna all'aroma "Selvatico" del bosco: un viaggio del gusto tra la delicatezza del latte e l'intenso sapore delle bacche di ginepro.

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

GIMA la forma piccola da 0,5 kg  
GISC la forma media da 1,3 kg

## IL SELVATICO

**LEGAL NAME:** sheep cheese aged under juniper berries.

### PRODUCT DESCRIPTION

From the scents of the country pastures to the "Selvatico" (wild) aroma of the forest: a journey of taste between the delicacy of milk and the intense flavor of juniper berries.

**INGREDIENTS:** pasteurized sheep MILK, salt, rennet, starter cultures. On surface: rapeseed oil. Minced Juniper Berries in 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:

GIMA the small 0,5 kg wheel  
GISC 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)