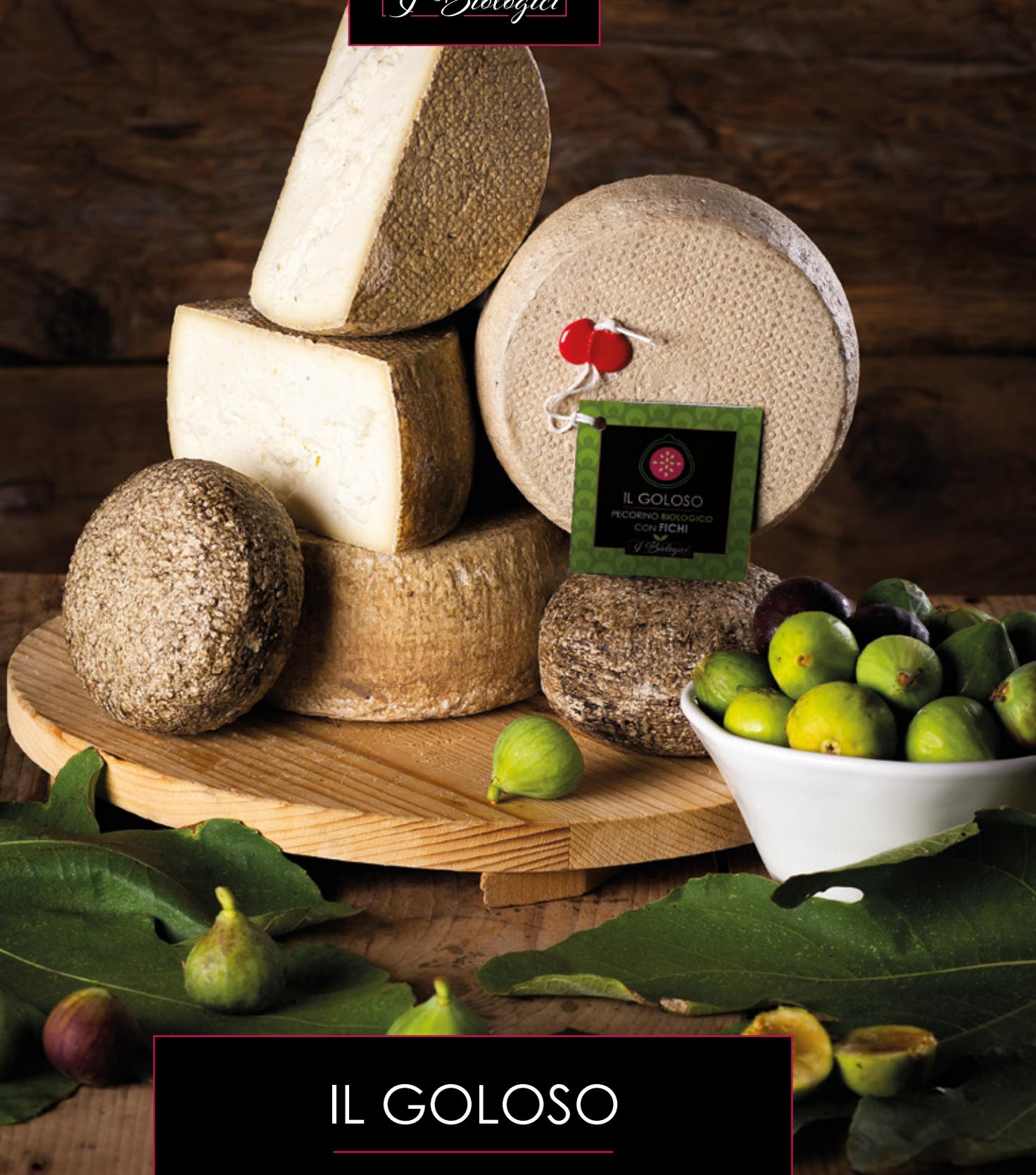




I Biologici



IL GOLOSO

PECORINO **BIOLOGICO**
CON **FICHI**





IL GOLOSO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con fichi secchi.

IL PRODOTTO

“**Goloso**” è aromatico: la dolcezza del fico arricchisce di note fruttate un formaggio bianco e pastoso, per una novità destinata a diventare tradizione. Nella lavorazione tradizionale di questo formaggio biologico ritrovate tutta la genuinità e i ritmi della natura.

INGREDIENTI: LATTE ovino da agricoltura biologica pastorizzato, fichi biologici secchi cotti al forno (1%), sale, aroma naturale, caglio, fermenti. Possibile presenza del picciolo dei fichi. 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 - 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 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:

BF1M la forma piccola da 0,5 kg
BF18 la forma media da 1,3 kg



Operatore controllato N. B3534
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



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

IL GOLOSO

LEGAL NAME: sheep cheese with dried figs.

PRODUCT DESCRIPTION

“**Gluttonous**” (Goloso) and aromatic: the sweetness of figs enriches with fruity notes a white and creamy cheese, for a novelty destined to become tradition. In the traditional processing of this organic cheese you will find the genuineness and rhythm of nature.

INGREDIENTS: pasteurized sheep MILK from organic farming, organic dried baked figs (1%), salt, natural aroma, rennet, starter cultures. May contain figs petiole. 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 - 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:

BF1M the small 0,5 kg wheel
BF18 the medium 1,3 kg wheel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G

Energia / Energy	1611 kJ / 388 kcal
Grassi / Fat	32 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	20 g
Carboidrati / Carbohydrate	2,1 g
di cui zuccheri of which sugar	0,25 g
Proteine / Protein	23 g
Sale / Salt	2,7 g