



*I Biologici*



IT  
09 29  
CE



IL NOVO  
PECORINO **BIOLOGICO**  
FRESCO

*I Biologici*



ROCCA  
TOSCANA  
FORMAGGI S.r.l.  
Via Puccini 79  
52100 Arezzo (AR)

Formaggio da latte ovino.  
**Ingredienti:** LATTE ovino da agricoltura biologica pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Crosta non edibile. Da vendere a peso. Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, conservare da 0 a 4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G	
NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1446 KJ / 348 Kcal
Grassi / Fat	26 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	16 g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri of which sugar	1,3 g
Proteine / Protein	22 g
Sale / Salt	1,6 g

roccatoscanaformaggi.com

Organic sheep cheese. **Ingredients:** Pasteurized sheep MILK from organic farming, salt, rennet, starter cultures. Not edible rind. Keep in a cool dry place, once cut preserve the cheese between 0 and 4° C. To sell by weight.

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

Operatore controllato N. 83534  
Organismo di controllo  
autorizzato dal MIPAAF  
T BIO 005  
COCOLTURA ITALIA

IL NOVO

PECORINO **BIOLOGICO**  
FRESCO

I Biologici



PECORINO BIOLOGICO  
FRESCO



## IL NOVO

**DENOMINAZIONE LEGALE:** formaggio da latte ovino.

### IL PRODOTTO

Dolce e delicato, un formaggio "Novo" dalla breve stagionatura che racconta i profumi del pascolo e del latte fresco di pecora. Nella lavorazione tradizionale di questo formaggio biologico ritrovate tutta la genuinità e i ritmi della natura.

**INGREDIENTI:** LATTE ovino da agricoltura biologica pastorizzato, sale, caglio, fermenti. 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 triangolari da 0,8 kg - forme tonde da 2 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.

**CODICE PRODOTTO:**  
BRMT la forma da 0,8 kg  
BF20 la forma da 2 kg

## IL NOVO

**LEGAL NAME:** young sheep cheese.

### PRODUCT DESCRIPTION

Sweet and delicate, "Novo" (new) a young cheese that tells the scent of pasture and fresh sheep milk. In the traditional processing of this organic cheese you will find the genuineness and rhythm of nature.

**INGREDIENTS:** pasteurized sheep MILK from organic farming, salt, rennet, starter cultures. 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:** triangular wheels of 0,8 kg - rounded wheels of 2 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:** all year round.

**PRODUCT CODE:**  
BRMT the 0,8 kg wheel  
BF20 the 2 kg wheel

### 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



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](http://roccatoscanaformaggi.com)