



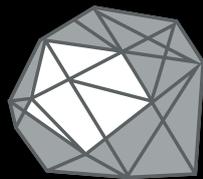
I Biologici



IL PETROSO

PECORINO **BIOLOGICO**
STAGIONATO IN **GROTTA**

I Biologici



PECORINO **BIOLOGICO**
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. 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 da 2,5 kg.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 150 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:
BG22 la forma da 2,5 kg

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. 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: wheels of 2,5 kg.

SHELF LIFE: this product offers its best quality when consumed within 150 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:
BG22 the 2,5 kg wheel



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

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