



*I Biologici*



IL  
09/29  
CE



**IL PIACERE**  
**PECORINO BIOLOGICO**  
**CON TARTUFO**

*I Biologici*



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

Fermaggio da latte ovino con  
brisure di tartufo. **Ingredienti:**  
**LAITE** ovino da agricoltura bio-  
logica pastorizzato, brisure di  
tartufo estivo 1,7%, Tartufo estivo  
da agricoltura biologica (*Tuber*  
*Aestivum* VIII) (0,8%), acqua,  
sale, caglio, fermenti.  
Crosta non edibile. Da ven-  
dere a peso. Conservare in  
luogo fresco e asciutto. Una  
volta aperto, conservare da  
0 a 4°C.

Organic sheep cheese with  
truffle preparation. **Ingredients:** Pasteurized sheep  
**MILK** from organic farming, summer truffle preparation, 1,7% (Summer truffle  
from organic agriculture (*Tuber Aestivum* VIII) (0,8%), water, salt, ren-  
net, 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.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G**  
**NUTRITION DECLARATION PER 100 G**

Energia / Energy	1508 KJ / 364 Kcal
Grossi / Fat	30 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	21 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,3 g
di cui zuccheri of which sugar	1,3 g
Proteine / Protein	22 g
Sale / Salt	1,8 g

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

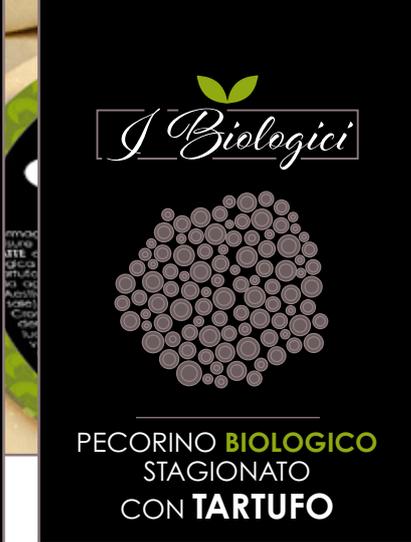
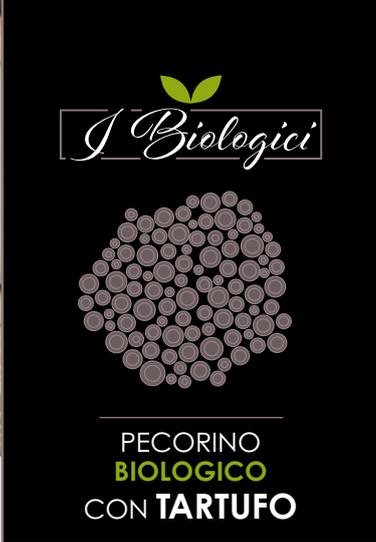


Operatore controllato N. 83534  
Organismo di controllo  
autorizzato dal MIPAAF  
IL BIO CON  
AGRICOLTURA UE

# IL PIACERE

PECORINO **BIOLOGICO**  
CON **TARTUFO**

PECORINO **BIOLOGICO** STAGIONATO  
CON **TARTUFO**



## IL PIACERE

**DENOMINAZIONE LEGALE:** formaggio da latte ovino con brisure di tartufo; formaggio da latte ovino stagionato con brisure di tartufo.

### IL PRODOTTO

Profumo intenso e aroma inebriante: il tartufo, scrigno della "Molecola del **Piacere**", si sposa con il sapore del formaggio in un afrodisiaco connubio. Nella lavorazione tradizionale di questo formaggio biologico ritrovate tutta la genuinità e i ritmi della natura.

**INGREDIENTI:** LATTE ovino da agricoltura biologica pastorizzato, brisure di tartufo estivo 1,7% (Tartufo estivo da agricoltura biologica (Tuber Aestivum vitt) (0,8%), acqua, sale), 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 2,2 kg nella variante giovane - medie da 1,3 kg nella variante Stagionato e 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 la variante giovane e per le forme stagionate piccole; entro 150 giorni per le forme stagionate.

**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:

BT2F la forma "fresca" da 2,2 kg  
 BTA1 la forma stagionata media da 1,3 kg  
 BTAM la forma stagionata piccola da 0,5 kg



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



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

## IL PIACERE

**LEGAL NAME:** sheep cheese with black truffles preparation; aged sheep cheese with black truffles preparation.

### PRODUCT DESCRIPTION

Intense smell and inebriating aroma: truffles, the coffer of the "Molecule of **Pleasure**", are combined with the taste of the cheese in an aphrodisiac union. In the traditional processing of this organic cheese you will find the genuineness and rhythm of nature.

**INGREDIENTS:** pasteurized sheep MILK from organic farming, summer truffle preparation 1,7% (Summer truffle from organic agricultures (Tuber Aestivum Vitt) (0,8%), water, salt) 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 2,2 kg in the young version - medium wheels of 1,3 kg in the aged version and 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 young version and the small aged wheels or within 150 days for the medium aged 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:

BT2F the young 2,2 kg wheel  
 BTA1 the medium aged 1,3 kg wheel  
 BTAM the small aged 0,5 kg wheel

#### PECORINO BIOLOGICO CON TARTUFO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1508 kJ / 364 kcal
Grassi / Fat	30 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	21 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,3 g
di cui zuccheri of which sugar	1,3 g
Proteine / Protein	22 g
Sale / Salt	1,8 g

#### PECORINO BIOLOGICO STAGIONATO CON TARTUFO

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