ROCCA TOSCANA
formaggi

I Biologici

IL VESSILLO

PECORINO **BIOLOGICO**
STAGIONATO

I Biologici

PECORINO **BIOLOGICO**
STAGIONATO

IL VESSILLO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato.

IL PRODOTTO

Sapienti tecniche artigianali e paziente stagionatura per un sapore inconfondibile: dolcezza e carattere sono "**Il Vessillo**" della nobile arte casearia di Rocca Toscana Formaggi. 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 piccole da 0,5 kg - grandi da 2,5 kg.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 giorni per la forma piccola, entro 150 giorni per la forma grande.

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:
BROM la forma piccola da 0,5 kg
BS22 la forma grande da 2,5 kg

IL VESSILLO

LEGAL NAME: aged sheep cheese.

PRODUCT DESCRIPTION

Skilled craft techniques and patient aging for a distinctive taste: sweetness and personality define **"Il Vessillo"** (flag), from the noble dairy art of Rocca Toscana Formaggi. 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: small wheels of 0,5 kg - large wheels of 2,5 kg.

SHELF LIFE: this product offers its best quality when consumed within 120 days for the small wheels, within 150 days for the large 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:
BROM the small 0,5 kg wheel
BS22 the large 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