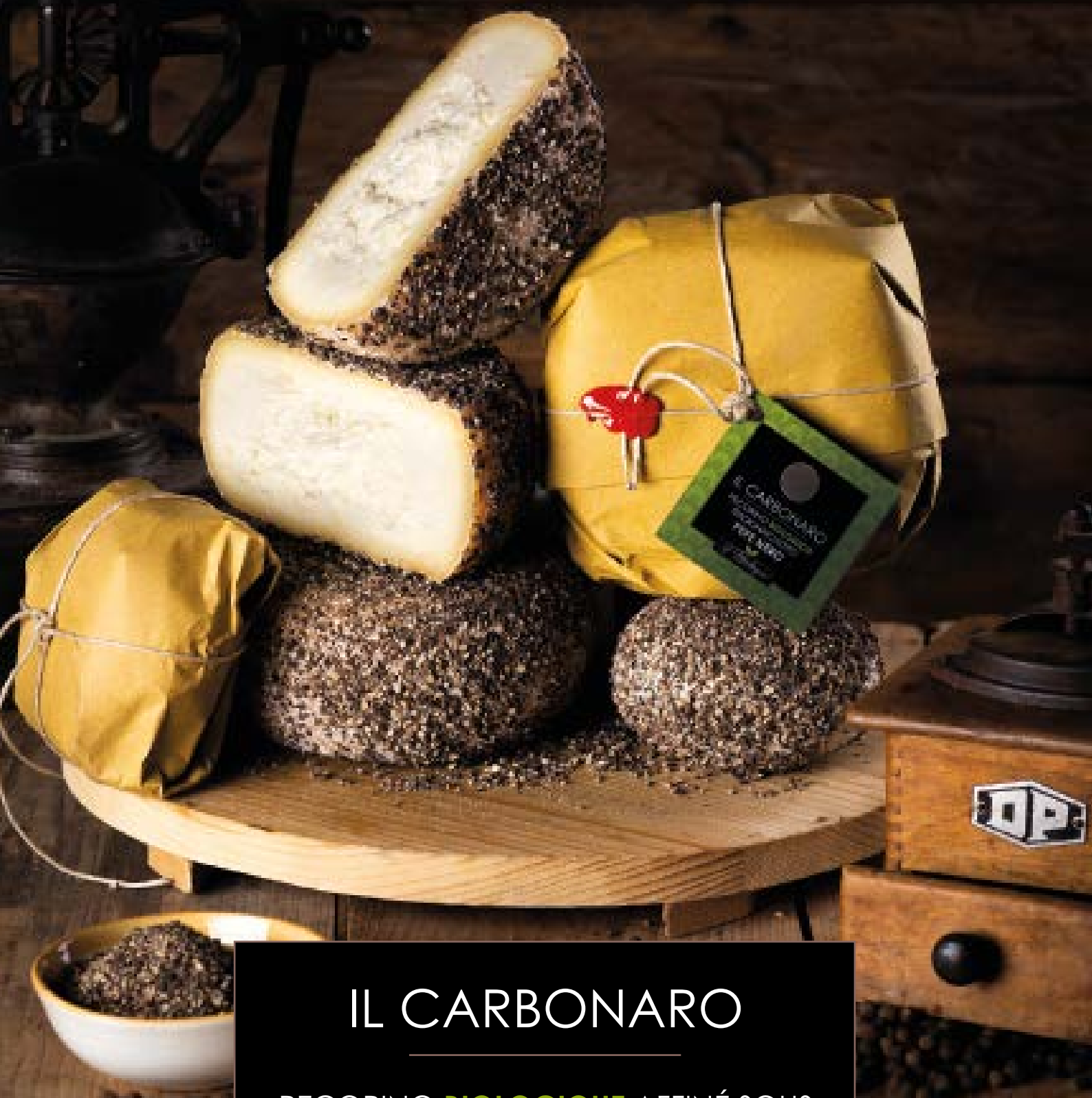




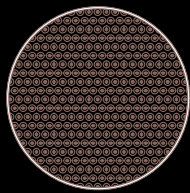
*I Biologici*



# IL CARBONARO

PECORINO **BIOLOGIQUE** AFFINÉ SOUS  
**POIVRE NOIR**

*I Biologici*



PECORINO BIOLOGIQUE  
AFFINÉ SOUR  
POIVRE NOIR



## IL CARBONARO

**DENOMINAZIONE LEGALE:** formaggio da latte ovino stagionato sotto chicchi di pepe nero.

### IL PRODOTTO

L'incontro tra pecorino e pepe crea un'esplosione di sapori riconosciuta tra le icone della cucina italiana: "Il Carbonaro" racconta questa unione tra piccantezza e dolcezza. 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. Sulla crosta possibile presenza di chicchi di pepe nero da agricoltura biologica, come residui dalla stagionatura. 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 - forme medie da 1,3 kg.

**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 incartato, 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 e 4°C, avvolto in carta per alimenti traspirante o in panno di fibra naturale.

**DISPONIBILITÀ:** tutto l'anno.

### CODICE PRODOTTO:

BPNM la forma piccola da 0,5 kg  
BPNS la forma media da 1,3 kg



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



**ROCCA TOSCANA FORMAGGI s.r.l.**  
Via Puccini 79  
52100 Arezzo (AR)  
[roccatoscanaformaggi.com](http://roccatoscanaformaggi.com)

## IL CARBONARO

**NOM LÉGAL:** Fromage de lait de brebis affiné sous grains de poivre noir.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Le rencontre entre le pecorino et le poivre donne vie à une explosion de saveurs qui est devenue une icône de la cuisine italienne: "Il Carbonaro" ("Le Charbonnier") témoigne de cette union entre le piquant et la douceur. Dans la production traditionnelle de ce fromage biologique on retrouve l'authenticité et les rythmes de la nature.

**INGRÉDIENTS:** LAIT de brebis pasteurisé issu de l'agriculture biologique, sel, présure, ferments lactiques. Possible présence sur la surface de grains de poivre noir issu de l'agriculture biologique en tant que résiduels de l'affinage. La croûte n'est pas comestible.

**ALLERGÈNES :** LAIT et ses dérivés. LAIT de brebis pasteurisé (ingrédient).

**OGM:** Aucune matière première contenant des OGM ou dérivés n'est utilisés dans la production de ce fromage.

**POIDS (POIDS VARIABLE):** formes petites de 0,5 kg - formes moyennes de 1,3 kg.

**DURÉE DE CONSERVATION:** Ce produit présente ses caractéristiques les plus typiques s'il est consommé de préférence dans 120 jours pour les formes petites et dans 150 jours pour les formes moyennes.

**EMBALLAGE:** Produit enveloppé et placé dans une boîte jetable en carton.

**CONSERVATION:** Conserver la forme entière dans un lieu sec et frais. Une fois coupé, le fromage doit être conservé entre 0 et 4°C, enveloppé avec du papier alimentaire ou dans un chiffon de fibre naturelle.

**DISPONIBILITÉ:** Toute l'année.

### CODE DU PRODUIT:

BPNM forme de 0,5 kg  
BPNS forme de 1,3 kg

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Energia / Energie	1640 kJ / 396 kcal
Grassi / Matières grasses	33 g
di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	24 g
Carboidrati / Glucides	0,3 g
di cui zuccheri dont sucres	0,3 g
Proteine / Protéines	24 g
Sale / Sel	1,8 g