



*Gli Affinati*



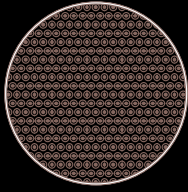
# IL CARBONARO

PECORINO STAGIONATO  
SOTTO **PEPE NERO**





*Gli Affinati*



PECORINO STAGIONATO  
SOTTO **PEPE NERO**



## 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.

**INGREDIENTI:** LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza, sulla crosta eventuale presenza di chicchi di pepe a scopo decorativo. 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 forme 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°C e 4°C, avvolto in carta per alimenti traspirante o in panno di fibra naturale.

**DISPONIBILITÀ:** tutto l'anno.

### CODICE PRODOTTO:

PNMA la forma piccola da 0,5 kg  
PNSC la forma media 1,3 kg



**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.

### PRODUCT DESCRIPTION

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.

**INGRÉDIENTS:** LAIT de brebis pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques. Surface traitée avec de l'huile de colza. Présence de grains de poivre noir sur la surface à titre décoratif. 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°C et 4°C, enveloppé avec du papier alimentaire ou dans un chiffon de fibre naturelle.

**DISPONIBILITÉ:** toute l'année.

### CODE DU PRODUIT:

PNMA forme de 0,5 kg  
PNSC 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