



Gli Aromatizzati



IL DORATO

**PECORINO AL
MIELE**

Gli Aromatizzati



PECORINO AL
MIELE



IL DORATO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con miele e miele disidratato in polvere.

IL PRODOTTO

Il colore brillante e l'inconfondibile dolcezza del miele si combinano delicatamente in un formaggio "Dorato" dal carattere fruttato, leggero e ricercato.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, miele millefiori (2,4%), miele preparato naturale (2,4%) (miele disidratato in polvere (1,2%), aroma naturale) sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza. 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 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:

MIMA la forma piccola da 0,5 kg
MI18 la forma media da 1,3 kg



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

IL DORATO

NOM LEGAL: fromage de lait de brebis avec miel et miel déshydraté en poudre.

DESCRIPTION DU PRODUIT

La couleur brillante et la douceur unique du miel se mélangent d'une façon délicate dans un fromage "Dorato" ("Doré"), au caractère fruité, léger et recherché.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis pasteurisé, miel mille fleurs (2,4%), composé de miel naturel (2,4%) (miel déshydraté en poudre (1,2%), arômes naturels), sel, présure, ferments lactiques. Surface traitée avec de l'huile de colza. 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 (forme petite), et dans 150 jours (forme moyenne).

EMBALLAGE: produit à vue 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:

MIMA la forme de 0,5 kg
MI18 la forme de 1,3 kg

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Energia / Energie	1621 kJ / 391 kcal
Grassi / Matières grasses di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	33 g 22 g
Carboidrati / Glucides di cui zuccheri dont sucres	0,5 g 0,5 g
Proteine / Protéines	23 g
Sale / Sel	2,4 g