



Gli Affinati



IL FIENILE

PECORINO STAGIONATO
SOTTO **FIENO**



Gli Affinati



PECORINO STAGIONATO
SOTTO Fieno



IL FIENILE

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato sotto fieno.

IL PRODOTTO

I sapori della campagna arrivano in tavola con "Il Fienile", un formaggio ambrato, maturato sotto fieno, con cui riscoprire la genuinità della storia contadina.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza, sulla crosta fieno 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:

FEMA la forma piccola da 0,5 kg
FE18 la forma media da 1,3 kg

IL FIENILE

NOM LÉGAL: fromage de lait de brebis affiné sous foin.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les arômes de la campagne arrivent sur la table avec "Il Fienile" ("La Grange"), un fromage ambré, affiné sous foin, avec lequel on pourra redécouvrir l'authenticité de l'histoire paysanne.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques. Surface traitée avec de l'huile de colza. Présence de foin 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:

FEMA forme de 0,5 kg
FE18 forme de 1,3 kg

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DECLARATION 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



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