



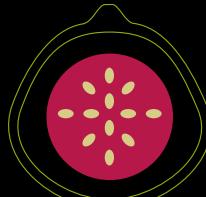
*I Biologici*



# IL GOLOSO

PECORINO **BIOLOGICO**  
CON **FICHI**

*I Biologici*



PECORINO BIOLOGICO  
CON FIGHI



## IL GOLOSO

**DENOMINAZIONE LEGALE:** formaggio da latte ovino con fichi secchi cotti al forno.

### IL PRODOTTO

“Goloso” è aromatico: la dolcezza del fico arricchisce di note fruttate un formaggio bianco e pastoso, per una novità destinata a diventare tradizione. Nella lavorazione tradizionale di questo formaggio biologico ritrovate tutta la genuinità e i ritmi della natura.

**INGREDIENTI:** LATTE ovino\* pastorizzato, fichi biologici secchi cotti al forno (1%), sale, aroma naturale, caglio, fermenti. Possibile presenza del picciolo dei fichi. \*Da agricoltura biologica. 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 medie da 1,3 kg - forme piccole da 0,5 kg disponibili su richiesta per quantitativi da concordare.

**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 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:

BFIM la forma piccola da 0,5 kg  
BF18 la forma media da 1,3 kg



Operatore controllato N. B3534  
Organismo di controllo autorizzato dal MASAF  
**IT BIO 006**  
AGRICOLTURA ITALIA



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

## IL GOLOSO

**NOM LÉGAL:** fromage de lait de brebis avec figues sèches.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

“Goloso” (“Gourmand”) et aromatique: la douceur de la figue enrichit les nuances fruitées d'un fromage blanc et pâteux, pour une nouveauté destinée à devenir tradition. Dans la production traditionnelle de ce fromage biologique on retrouve l'authenticité et les rythmes de la nature.

**INGRÉDIENTS:** LAIT de brebis\* pasteurisé, figues biologiques sèches cuites au four (1%) sel, arôme naturel, présure, fermentations lactiques. Possible présence de pétoiles de figue.  
\* Issu de l'agriculture biologique. 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 moyennes de 1,3 kg - formes petites de 0,5 kg disponibles sur demande pour des quantités à convenir.

**DURÉE DE CONSERVATION:** ce produit présente ses caractéristiques les plus typiques si 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:

BFIM forme petite de 0,5 kg  
BF18 forme moyenne de 1,3 kg

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

Energia / Energie	1611 kJ / 388 kcal
Grassi / Matières grasses di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	32 g 20 g
Carbohidrati / Glucides di cui zuccheri dont sucres	2,1 g 0,25 g
Proteine / Protéines	23 g
Sale / Sel	2,7 g