



*Gli Affinati*



**IL NOCETO**

PECORINO STAGIONATO  
**SOTTO FOGLIE DI NOCE**



Gli Affinati



PECORINO STAGIONATO  
SOTTO **FOGLIE DI NOCE**



## IL NOCETO

**DENOMINAZIONE LEGALE:** formaggio da latte ovino stagionato sotto foglie di noce.

### IL PRODOTTO

Maestosità ed aroma: "Il Noceto" richiama i sapori della tradizione e il profumo delle foglie di noce. Un formaggio prezioso come il suo gusto.

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

NOMA la forma piccola da 0,5 kg  
NOSC la forma media da 1,3 kg

## IL NOCETO

**NOM LÉGAL:** fromage de lait de brebis affiné sous feuilles devnoyer.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Majesté et arôme: "Il Noceto" ("Le Noyer") rappelle les saveurs de la tradition et le parfums des feuilles de noyer. Un fromage précieux, tout comme son goût.

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

NOMA forme de 0,5 kg  
NOSC 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



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