



I Biologici



IT
09 29
CE



IL NOVO
PECORINO BIOLOGICO
FRESCO

I Biologici



ROCCA
TOSCANA
FORMAGGI S.r.l.
Via Puccini 79
52100 Arezzo (AR)

Formaggio da latte ovino.
Ingredienti: LATTE ovino da agricoltura biologica pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Crosta non edibile. Da vendere a peso. Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, conservare da 0 a 4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G
NUTRITION DECLARATION PER 100 G

Energia / Energy	1446 KJ / 348 Kcal
Grassi / Fat	26 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	16 g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri of which sugar	1,3 g
Proteine / Protein	22 g
Sale / Salt	1,6 g

Organic sheep cheese. **Ingredients:** Pasteurized sheep MILK from organic farming, salt, rennet, starter cultures. Not edible rind. Keep in a cool dry place, once cut preserve the cheese between 0 and 4° C. To sell by weight.

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

Operatore controllato N. 83534
Organismo di controllo
autorizzato dal MPAAF
T.BIO.004
COTTURA ITALIA

roccatoscanaformaggi.com

IL NOVO

PECORINO BIOLOGICO
FRESCO

I Biologici



PECORINO **BIOLOGICO**
FRESCO



IL NOVO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino.

IL PRODOTTO

Dolce e delicato, un formaggio "Novo" dalla breve stagionatura che racconta i profumi del pascolo e del latte fresco di pecora. Nella lavorazione tradizionale di questo formaggio biologico ritrovate tutta la genuinità e i ritmi della natura.

INGREDIENTI: LATTE ovino* pastorizzato, sale, caglio, fermenti. * 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 triangolari da 0,8 kg - forme tonde da 2 kg.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 giorni.

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:
BRMT la forma da 0,8 kg
BF20 la forma da 2 kg



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



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

IL NOVO

NOM LÉGAL: fromage de lait de brebis.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Doux et délicat, voici un fromage "Novo" ("Nouveau"), à l'affinage très court, qui évoque les parfums des pâturages et du lait frais. Dans la production traditionnelle de ce fromage biologique on retrouve l'authenticité et les rythmes de la nature.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis* pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques. * 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 triangulaires de 0,8 kg formes rondes de 2 kg.

DURÉE DE CONSERVATION: ce produit présente ses caractéristiques les plus typiques s'il est consommé de préférence dans 120 jours.

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:
BRMT la forme de 0,8 kg
BF20 la forme de 2 kg

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Energia / Energie	1446 kJ / 348 kcal
Grassi / Matières grasses	28 g
di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	16 g
Carboidrati / Glucides	1,3 g
di cui zuccheri dont sucres	1,3 g
Proteine / Protéines	22 g
Sale / Sel	1,6 g