



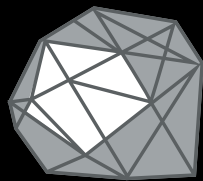
*I Biologici*



# IL PETROSO

PECORINO **BIOLOGICO**  
STAGIONATO IN **GROTTA**

*I Biologici*



PECORINO **BIOLOGICO**  
STAGIONATO IN **GROTTA**



## IL PETROSO

**DENOMINAZIONE LEGALE:** formaggio stagionato da latte ovino.

### IL PRODOTTO

Gusto e stagionatura in grotta: dalle cavità naturali di Valentano emerge "Il Petroso", un regalo del passato dal sapore unico e antico. 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 da 2,5 kg.

**SHELF LIFE:** il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 150 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:**  
BG22 la forma da 2,5 kg

## IL PETROSO

**NOM LÉGAL:** fromage affiné de lait de brebis.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Goût et affinage en grotte: "Il Petroso" ("Le Pierreux") émerge des cavités naturelles de Valentano, un cadeau du passé à la saveur unique et ancienne. 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 de 2,5 kg

**DURÉE DE CONSERVATION:** ce produit présente ses caractéristiques les plus typiques s'il est consommé de préférence dans 150 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:**  
BG22 la forme de 2,5 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)

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

Energia / Energie	1640 kJ / 396 kcal
Grassi / Matières grasses di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	33 g 24 g
Carboidrati / Glucides di cui zuccheri dont sucres	0,3 g 0,3 g
Proteine / Protéines	24 g
Sale / Sel	1,8 g