



I Classici

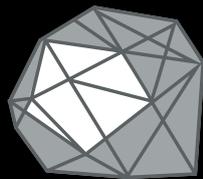


IL PETROSO

PECORINO STAGIONATO
IN **GROTTA**



I Classici



PECORINO 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.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza. Possibile presenza di fieno sulla crosta 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 medie da 1,3 kg - grandi da 2,5 kg - giganti da 13 kg.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 150 giorni per le forme medie, grandi e giganti.

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:

GRSC la forma media da 1,3 kg
GR22 la forma grande da 2,5 kg
GR35 la forma gigante da 13 kg (disponibile anche in confezione di legno)

IL PETROSO

NOM LÉGAL: fromage 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.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques. Surface traitée avec de l'huile de colza. Possible 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 moyennes de 1,3 kg - formes grandes de 2,5 kg - formes géantes de 13 kg.

DURÉE DE CONSERVATION: ce produit présente ses caractéristiques les plus typiques s'il est consommé de préférence dans 150 jours (forme moyenne, forme grande et forme géante).

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:

GRSC la forme de 1,3 kg
GR22 la forme de 2,5 kg
GR35 la forme de 13 kg (disponible aussi avec emballage en bois)

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