



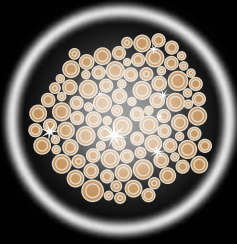
Gli Aromatizzati



IL PRODIGIO

PECORINO STAGIONATO
CON **TARTUFO BIANCO**

Gli Aromatizzati



PECORINO STAGIONATO
CON TARTUFO BIANCO



IL PRODIGIO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con preparato di tartufo bianco.

IL PRODOTTO

Il tartufo bianco era definito nel I secolo da Plinio il Vecchio come un "**prodotto prodigioso della natura**". Il gusto e l'aroma di questo prodigio si rinnovano in un formaggio pregiato capace di deliziare tutti i sensi.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, preparato di tartufo bianco 1,7% (Tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico) 0,8%, acqua, aromi, sale), sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza. 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.

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:
TB18 la forma media da 1,3 kg

IL PRODIGIO

NOM LÉGAL: fromage de lait de brebis affiné avec préparation de truffe blanche.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Au cours du 1er siècle apr.J.-C Pline l'Ancien définit la truffe blanche un "**produit prodigieux de la nature**". Le goût et l'arôme de ce prodige se retrouvent dans ce fromage: une véritable délice pour les sens.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis pasteurisé, préparation de truffe blanche 1,7% (Truffe blanche (Tuber Magnatum Pico) 0,8%, eau, arômes, sel) sel, présure, ferments lactiques. Surface traitée avec de l'huile de colza. 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.

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 qui permet la transpiration ou dans un chiffon de fibre naturelle.

DISPONIBILITÉ: toute l'année.

CODE DU PRODUIT:
TB18 la 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