



*I Classici*



**IL SAPIENTE**

**PECORINO STAGIONATO  
DA LATTE CRUDO**

I Classici



PECORINO STAGIONATO  
DA LATTE CRUDO



## IL SAPIENTE

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

### IL PRODOTTO

Le più antiche tecniche casearie, tramandate con orgoglio di generazione in generazione, in un formaggio dall'anima "Sapiente" ricavato da una lavorazione che mantiene i profumi del pascolo.

**INGREDIENTI: LATTE** ovino crudo, caglio, sale. Trattato in superficie con olio di colza. Crosta non edibile.

**ALLERGENI: LATTE** e i suoi derivati. **LATTE** di pecora (ingrediente).

**OGM:** nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM.

**PEZZATURA (PESO VARIABILE):** forme da 2,2 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:**  
CS20 la forma da kg 2,2

## IL SAPIENTE

**NOM LÉGAL:** fromage au lait cru de brebis.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Les techniques fromagères les plus anciennes, léguées de génération en génération, dans un fromage à l'âme "Sapiente" ("Savante"), le résultat d'un travail qui garde les parfums du pâturage.

**INGRÉDIENTS: LAIT** cru de brebis, présure, sel. 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 de 2,2 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:**  
CS20 la forme de 2,2 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)