



Gli Affinati

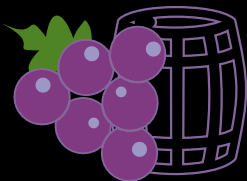


IL TINO

PECORINO STAGIONATO
SOTTO **VINACCIA**



Gli Affinati



PECORINO STAGIONATO
SOTTO VINACCIA



IL TINO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato sotto vinaccia.

IL PRODOTTO

Dal ribollir de' tini, va l'aspro odor de i vini, l'anime a rallegrar: "il Tino" è un formaggio che porta in tavola i profumi e i sapori della tradizione vinicola contadina.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza, sulla crosta eventuale presenza di vinaccia a scopo decorativo. Può contenere sulla crosta tracce di **SOLFITI**. Crosta non edibile.

ALLERGENI: LATTE e i suoi derivati. LATTE di pecora pastorizzato (ingrediente). Possibile presenza di **SOLFITI** in crosta dovuti all'affinamento in vinacce.

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

PEZZATURA (PESO VARIABILE): forme piccole da 0,5 kg - forme medie da 1,3 kg.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 giorni per le forme piccole, entro 150 giorni per le forme medie.

IMBALLO: prodotto incartato, 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:

VIMA la forma piccola da 0,5 kg
VI18 la forma media da 1,3 kg



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

IL TINO

NOM LÉGAL: fromage de lait de brebis affiné sous marc de raisin.

DESCRIPTION DU PRODUIT

De la fermentation des cuves va l' aigre des vins à egayer les âmes": "il Tino" ("La Cuve") est un fromage qui ramène sur la table les arômes et les saveurs de la tradition vinicole des paysans.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques. Surface traitée avec de l'huile de colza. Possible présence de marc de raisin sur la surface à titre décoratif. Possible présence de traces de **SULPHITES** sur la surface. La croûte n'est pas comestible.

ALLERGÈNES: LAIT et ses dérivés. LAIT de brebis pasteurisé (ingrédient). Possible présence de **SULPHITES** sur la croûte à cause de l'affinage sous marc de raisin.

OGM: aucune matière première contenant des OGM ou dérivés n'est utilisés dans la production de ce fromage.

POIDS (POIDS VARIABLE): formes petites de 0,5 kg - formes moyennes de 1,3 kg.

DURÉE DE CONSERVATION: ce produit présente ses caractéristiques les plus typiques s' il est consommé de préférence dans 120 jours pour les formes petites et dans 150 jours pour les formes moyennes.

EMBALLAGE: produit enveloppé et placé 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:

VIMA forme de 0,5 kg
VI18 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