



*I Biologici*



**IL VESSILLO**

**PECORINO BIOLOGICO  
STAGIONATO**





## IL VESSILLO

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

### IL PRODOTTO

Sapienti tecniche artigianali e paziente stagionatura per un sapore inconfondibile: dolcezza e carattere sono "Il Vessillo" della nobile arte casearia di Rocca Toscana Formaggi. Nella lavorazione tradizionale di questo formaggio biologico ritrovate tutta la genuinità e i ritmi della natura.

**INGREDIENTI:** LATTE ovino\* da agricoltura biologica 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 piccole da 0,5 kg - grandi da 2,5 kg.

**SHELF LIFE:** il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 giorni per la forma piccola, entro 150 giorni per la forma grande.

**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:

BROM la forma piccola da 0,5 kg  
BS22 la forma grande da 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)

## IL VESSILLO

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

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Des techniques artisanales et un affinage très patient pour une saveur incomparable: douceur et caractère sont "Il Vessillo" ("L' Étendard") du noble art fromager chez Rocca Toscana Formaggi. 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):** petites formes de 0,5 kg - formes grandes de 2,5 kg

**DURÉE DE CONSERVATION:** ce produit présente ses caractéristiques les plus typiques s' il est consommé de préférence dans 120 jours (forme petite) , et dans 150 jours (forme moyenne).

**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:

BROM la forme petite de 0,5 kg  
BS22 la forme grande de 2,5 kg

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DECLARATION 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