



Gli Aromatizzati



LO SCRIGNO

PECORINO STAGIONATO
CON NOCI

Gli Aromatizzati



PECORINO STAGIONATO
CON NOCI



LO SCRIGNO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio stagionato da latte ovino con noci.

IL PRODOTTO

Il guscio della noce è uno **scrigno** che protegge e conserva un prelibato seme. Allo stesso modo, questo pecorino aromatizzato è uno scrigno di gusti e sapori diversi che trovano una delicata armonia in grado di sorprendere ogni palato.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, NOCI (2,4%), sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con conservanti E 202, E 235. Crosta non edibile.

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

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

PEZZATURA (PESO VARIABILE): forme medie da 1,3 kg - forme piccole da 0,5 kg disponibili su richiesta per quantitativi da concordare.

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 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:

NCMA la forma piccola da 0,5 kg
NC18 la forma media da 1,3 kg

LO SCRIGNO

NOM LÉGAL: fromage affiné de lait de brebis avec noix.

DESCRIPTION DU PRODUIT

La coquille de noix est un **écrin** qui protège et cache un grain exquis. Ce pecorino aromatisé est lui aussi un écrin de goûts et de saveurs différents qui trouvent une harmonie délicate capable de surprendre chaque palais.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis pasteurisé, NOIX (2,4%), sel, présure, ferments lactiques. Surface traitée avec conservateurs E202, E 235. La croûte n'est pas comestible.

ALLERGÈNES: LAIT et ses dérivés. LAIT de brebis pasteurisé (ingrédient). NOIX.

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 petites de 0,5 kg disponibles sur requête pour des quantités à convenir.

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:

NCMA - forme petite de 0,5 kg
NC18 - forme moyenne de 1,3 kg

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Energia / Energie	1446 kJ / 348 kcal
Grassi / Matières grasses	28 g
di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	16 g
Carboidrati / Glucides	1,3 g
di cui zuccheri dont sucres	1,3 g
Proteine / Protéines	22 g
Sale / Sel	1,6 g



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