





L'AUDACE

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con grappa.

IL PRODOTTO

"Audace" e odoroso: il sapore morbido della grappa distillata in Toscana si sposa con l'intensità del latte di pecora in un formaggio aromatico che ravviva il palato.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, grappa (6 %) 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 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 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:

GAMA la forma piccola da 0,5 kg GA18 la forma media da 1,3 kg



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

L'AUDACE

NOM LÉGAL: fromage de lait de brebis avec grappa.

DESCRIPTION DU PRODUIT

"Audace" ("Audacieux") et savoureux: l'arôme morbide de la grappa se marie avec l' intensité du lait de brebis dans un fromage aromatique qui ranime le palais.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis pasteurisé, grappa (6%), 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 petites de 0,5 kg - formes moyennes de 1,3 kg.

DURÉE DE CONSERVATION: ce produit présente ses caracteristiques 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 boite 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:

GAMA forme de 0,5 kg GA18 forme de 1,3 kg

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G	
Energia / Energie	1640 kJ / 396 kcal
Grassi / Matières grasses di cui acidi grassi saturi	33 g
dont acides gras saturés	24 g
Carboidrati / Glucides di cui zuccheri	0,3 g
dont sucres	0,3 g
Proteine / Protéines	24 g
Sale / Sel	1,8 g