



Gli Aromatizzati



L'IMPERO

PECORINO STAGIONATO
ALLE PERE

Gli Aromatizzati



PECORINO STAGIONATO
ALLE PERE



L'IMPERO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con succo di pera liofilizzato aromatizzato.

IL PRODOTTO

Fruttato e cremoso: l'antica maestria del casaro e l'aroma intenso della pera si fondono nel formaggio "L'Impero", una ricetta che racchiude i sapori tradizionali contadini.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, succo di pera liofilizzato aromatizzato (2,4 %) (succo di pera liofilizzato (1,2%), aromi naturali) 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:

PEMA la forma piccola da 0,5 kg.
PESC la forma media da 1,3 kg.

L'IMPERO

NOM LÉGAL: fromage de lait de brebis affiné avec jus aromatisé à la poire lyophilisé.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fruité et crémeux: l'ancienne maîtrise du fromager et l'arôme intense de la poire se fondent dans le fromage "L'Impero", ("L' Empire"). Voici une recette qui contient les saveurs traditionnelles des paysans.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis pasteurisé, jus aromatisé à la poire lyophilisé (2,4%) (jus de poire lyophilisé (1,2%), arômes naturels), 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 caractéristiques les plus typiques s'il est consommé de préférence 120 jours pour les formes petites et dans 150 jours pour les formes moyennes.

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:

PEMA la forme de 0,5 kg
PESC la forme de 1,3 kg

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Energia / Energie	1667 kJ / 402 kcal
Grassi / Matières grasses	33 g
di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	24 g
Carboidrati / Glucides	1,6 g
di cui zuccheri dont sucres	0,12 g
Proteine / Protéines	25 g
Sale / Sel	2,2 g



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