

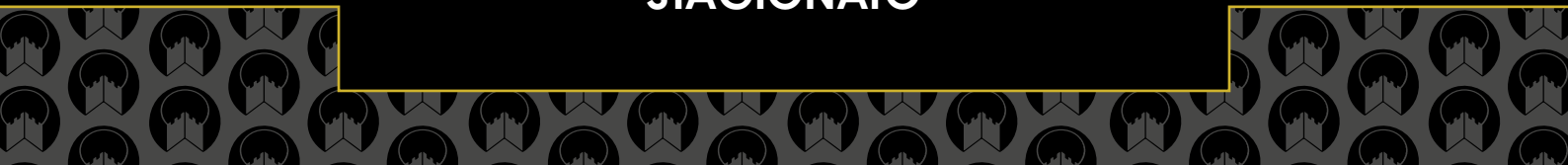


I Classici



PECORINO TOSCANO DOP

**PECORINO TOSCANO DOP
STAGIONATO**



I Classici



PECORINO TOSCANO DOP

I Classici



PECORINO TOSCANO DOP
STAGIONATO



PECORINO TOSCANO DOP PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

DENOMINAZIONI LEGALI: Pecorino Toscano DOP; Pecorino Toscano DOP stagionato.

I PRODOTTI

Massima espressione dell'arte casearia toscana, frutto di un perfetto equilibrio tra antiche tradizioni e moderne tecniche di produzione. Un formaggio d'eccellenza dal sapore inconfondibile e inimitabile, riconoscibile dal marchio di qualità conferito dal Consorzio per la Tutela del Pecorino Toscano DOP.

Il **Pecorino Toscano DOP** (fresco) viene marchiato dopo almeno 20 giorni di stagionatura, il **Pecorino Toscano DOP stagionato** dopo almeno 120 giorni di stagionatura.

INGREDIENTI DEL PECORINO TOSCANO DOP (FRESCO): LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti autoctoni. Trattato in superficie con conservanti E 202, E 235. Crosta non edibile.

INGREDIENTI DEL PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti autoctoni. 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 da 2,2 kg il Pecorino Toscano DOP (fresco) - forme da 2,5 kg il Pecorino Toscano DOP stagionato.

SHELF LIFE: il Pecorino Toscano DOP (fresco) presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 giorni, il Pecorino Toscano DOP stagionato presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 150 giorni.

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:

TF20 la forma da kg 2,2 del Pecorino Toscano DOP
TS22 la forma da kg 2,5 del Pecorino Toscano DOP stagionato

PECORINO TOSCANO DOP PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

NOMS LÉGAUX: Pecorino Toscano DOP; Pecorino Toscano DOP stagionato.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Il représente l'expression la plus élevée de l'art fromager de Toscane et le résultat d'un équilibre parfait entre les traditions d'antan et les modernes techniques de production. Un fromage d'excellence au goût inimitable, reconnaissable par la marque de qualité que lui attribue l'Association pour la Protection du Pecorino Toscano DOP. Le **Pecorino Toscano DOP** peut être marqué comme jeune après au moins 20 jours de maturation. Par contre, le **Pecorino Toscano DOP stagionato** doit attendre au moins 120 jours pour être marqué comme tel.

INGRÉDIENTS DU PECORINO TOSCANO DOP (JEUNE): LAIT de brebis pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques autochtones. Surface traitée avec conservateurs E 202 et E 235. La croûte n'est pas comestible.

INGRÉDIENTS DU PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO: LAIT de brebis pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques autochtones. Surface traitée avec 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 de 2,2 kg de Pecorino Toscano DOP jeune - Formes de 2,5 kg de Pecorino Toscano DOP affiné.

DURÉE DE CONSERVATION: le Pecorino Toscano DOP (jeune) présente ses caractéristiques les plus typiques s'il est consommé de préférence dans 120 jours, le Pecorino Toscano DOP affiné s'il est consommé de préférence dans 150 jours.

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:

TF20 la forme de 2,2 kg de Pecorino Toscano DOP (jeune)
TS22 la forme de 2,5 kg de Pecorino Toscano DOP stagionato

PECORINO TOSCANO DOP

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G	
Energia / Energie	1446 kJ / 348 kcal
Grassi / Matières grasses di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	28 g 16 g
Carboidrati / Glucides di cui zuccheri dont sucres	1,3 g 1,3 g
Proteine / Protéines	22 g
Sale / Sel	1,6 g

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G	
Energia / Energie	1650 kJ / 398 kcal
Grassi / Matières grasses di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	33 g 19 g
Carboidrati / Glucides di cui zuccheri dont sucres	0,3 g 0,3 g
Proteine / Protéines	25 g
Sale / Sel	1,9 g



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