



Gli Aromatizzati

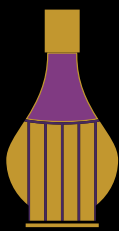


IL GIOVIALE

PECORINO STAGIONATO AL
"VINO CHIANTI DOCG"



Gli Aromatizzati



PECORINO STAGIONATO AL
"VINO CHIANTI DOCG"



IL GIOVIALE

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio stagionato da latte ovino al "vino Chianti DOCG".

IL PRODOTTO

Momenti di gusto e convivialità: l'inedita unione tra l'arte casearia e il "vino Chianti DOCG" è tutta da scoprire con "Il Gioviale".

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, "vino Chianti DOCG" (16 % min) (contiene **SOLFITI**), sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza. Crosta non edibile.

ALLERGENI: LATTE e i suoi derivati. LATTE di pecora pastorizzato (ingrediente). Anidride solforosa e **SOLFITI**. Contiene **SOLFITI** derivanti dal vino Chianti DOCG.

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:

CHMA la forma piccola da 0,5 kg
CH18 la forma media da 1,3 kg



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

IL GIOVIALE

NOM LÉGAL: fromage de lait de brebis avec "vin Chianti DOCG".

DESCRIPTION DU PRODUIT

Des instants consacrés au goût et à la table: le mariage inédit entre l' arte fromagère et le "vin Chianti DOCG" est à découvrir à l'aide du "Gioviale" ("Jovial").

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis pasteurisé, "vin Chianti DOCG" (16% minimum) (contient des **SULPHITES**), 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). Dioxyde de soufre et **SULPHITES**. Il contient des **SULPHITES** dérivés du vin Chianti DOCG.

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 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:

CHMA la forme de 0,5 kg
CH18 la forme de 1,3 kg

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Energia / Energie	1663 kJ / 401 kcal
Grassi / Matières grasses	33 g
di cui acidi grassi saturi	
dont acides gras saturés	24 g
Carboidrati / Glucides	2,0 g
di cui zuccheri	
dont sucres	0,03 g
Proteine / Protéines	24 g
Sale / Sel	2,7 g