



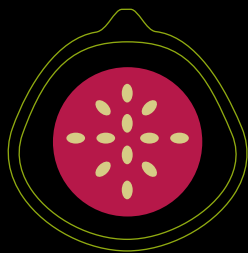
Gli Aromatizzati



IL GOLOSO

PECORINO STAGIONATO
AL **FICO**

Gli Aromatizzati



PECORINO STAGIONATO
AL FICO



IL GOLOSO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con fichi secchi cotti al forno.

IL PRODOTTO

“**Goloso**” è aromatico: la dolcezza del fico arricchisce di note fruttate un formaggio bianco e pastoso, per una novità destinata a diventare tradizione.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, fichi secchi cotti al forno (1%), sale, aroma naturale, caglio, fermenti. Possibile presenza del picciolo dei fichi. 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:

FIMA la forma piccola da 0,5 kg
FI18 la forma media da 1,3 kg

IL GOLOSO

NOM LÉGAL: fromage de lait de brebis avec figues sèches cuites au four.

DESCRIPTION DU PRODUIT

“**Goloso**” (“Gourmand”) et aromatique: la douceur de la figue enrichit les nuances fruitées d'un fromage blanc et pâteux, pour une nouveauté destinée à devenir tradition.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis pasteurisé, figues sèches cuites au four (1%), sel, arôme naturel, présure, ferments lactiques. Possibile présence de petioles de figue. 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 dans 120 jours (forme petite), et dans 150 jours (forme moyenne).

EMBALLAGE: produit à vue dans une boîte jetable en carton.

PCONSERVATION: 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:

FIMA la forme de 0,5 kg
FI18 la forme de 1,3 kg

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Energia / Energie	1611 kJ / 388 kcal
Grassi / Matières grasses	32 g
di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	20 g
Carboidrati / Glucides	2,1 g
di cui zuccheri dont sucres	0,25 g
Proteine / Protéines	23 g
Sale / Sel	2,7 g



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