



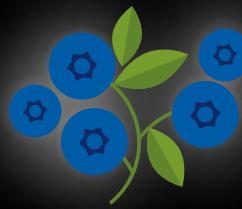
*Gli Aromatizzati*



## IL NOTTURNO

PECORINO  
CON **MIRTILLO**

Gli Aromatizzati



PECORINO  
CON MIRTILLO



## IL NOTTURNO

**DENOMINAZIONE LEGALE:** formaggio da latte ovino con mirtillo disidratato.

### IL PRODOTTO

Il tradizionale sapore del pecorino è impreziosito dall'aroma di bosco del mirtillo, un frutto dall'inconfondibile colore **blu-notte** che permette al formaggio di regalare nuove esperienze sensoriali.

**INGREDIENTI:** LATTE ovino pasteurizzato, mirtilli essiccati con succo di mela (2,4%) (mirtilli (2,28%), succo di mela concentrato), sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con conservanti E 202, E 235. Crosta non edibile.

**ALLERGENI:** LATTE e i suoi derivati. LATTE di pecora pasteurizzato (ingrediente).

**OGM:** nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM.

**PEZZATURA (PESO VARIABILE):** forme medie da 1,3 kg - forme piccole da 0,5 kg disponibili su richiesta per quantitativi da concordare.

**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:

MRMA la forma piccola da 0,5 kg  
MR18 la forma media da 1,3 kg

## IL NOTTURNO

**NOM LÉGAL:** fromage de lait de brebis avec myrtilles déshydratées.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Le goût traditionnel du pecorino s'enrichi de l'arôme de la myrtille, qui rappelle le bois. Un fruit d'une couleur **bleu nuit** incomparable qui permet au fromage de donner des nouvelles expériences sensorielles.

**INGRÉDIENTS:** LAIT de brebis pasteurisé, myrtilles avec jus de pomme (2,4%) (myrtilles (2,28%), jus de pomme concentré), sel, présure, ferment lactique. La surface est traitée avec conservateurs E 202, E 235. 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 moyennes de 1,3 kg - formes petites de 0,5 kg disponibles sur demande pour des quantités à convenir.

**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:

MRMA forme petite de 0,5 kg  
MR18 forme moyenne de 1,3 kg

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Energia / Energie	1446 kJ / 348 kcal
Grassi / Matières grasses	28 g
di cui acidi grassi saturi	
dont acides gras saturés	16 g
Carbohidrati / Glucides	1,3 g
di cui zuccheri	
dont sucres	1,3 g
Proteine / Protéines	22 g
Sale / Sel	1,6 g



**ROCCA TOSCANA FORMAGGI s.r.l.**  
Via Puccini 79  
52100 Arezzo (AR)  
[roccatoscanaformaggi.com](http://roccatoscanaformaggi.com)