



I Classici



LA LACRIMA DELLA VAL D'ORCIA
PECORINO STAGIONATO

I Classici

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE E PER 100 G		NUTRITIONE DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1840 kJ / 390 kcal		
Grassi / Fat	33 g		
di cui acidi grassi saturi of which saturated	24 g		
Carboidrati / Carbohydrate	0,3 g		
di cui zuccheri of which sugar	0,3 g		
Proteine / Protein	24 g		
Saline / Salt	1,8 g		

Etichetta da staccare
accanto alla crosta
per vedere
in dettaglio
reg. UE - Carta
Verifica in
Etichetta
del tuo
Comune

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

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

"FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE OVINO DA GREGGI DELLA VAL D'ORCIA"
Formaggio da latte ovino. Ingredienti: LATTE ovino pastorizzato, sale,
colato, fermenti. Trattato in superficie con conservanti E 202,
E 223 e colorante E 122. Prodotto non industriale. Da vendere
a peso. Conservare in luogo fresco e asciutto.
Una volta aperto, conservare tra 0°C e 4°C.

09 29
CE

LA LACRIMA DELLA VAL D'ORCIA

PECORINO STAGIONATO



I Classici



PECORINO STAGIONATO



LA LACRIMA DELLA VAL D'ORCIA

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio prodotto con latte ovino da greggi della Val d'Orcia.

IL PRODOTTO

Un omaggio ai sapori di una terra che vanta una storica tradizione casearia conosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Questo formaggio è realizzato con latte ovino pastorizzato proveniente dai pascoli della **Val d'Orcia** e si presenta con un caratteristico contrasto cromatico tra il nero scuro della crosta e il bianco candido della pasta, con una dolcezza e una delicatezza che ben si sposano con ogni palato.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con conservanti E 202, E 235 e colorante E 172. 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.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 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:
VA20 la forma da 2,2 kg.

LA LACRIMA DELLA VAL D'ORCIA

NOM LÉGAL: fromage de lait de brebis des troupeaux de la Val d' Orcia (la Vallée du fleuve Orcia).

DESCRIPTION DU PRODUIT

Voici un hommage aux saveurs d'une terre à la tradition fromagère connue et appréciée dans le monde entier. Ce fromage se fait à partir du lait de brebis pasteurisé provenant des pâtûres de la **Val d'Orcia**; il se caractérise pour le contraste chromatique entre le noir foncé de sa croûte et le blanc immaculé de sa pâte. Sa douceur et sa délicatesse s'harmonisent bien avec tous palais.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques. Surface traitée avec préservatifs E 202 et E 235 et avec colorant E 172. La croûte n'est pas comestible.

ALLERGÈNES: LAIT et ses dérivés. LAIT de brebis pasteurisé (ingrédient).

GMO: 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.

DURÉE DE CONSERVATION: ce produit présente ses caractéristiques les plus typiques s'il est consommé de préférence dans 120 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:
VA20 la forme de 2,2 kg.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Energia / Energie	1640 kJ / 396 kcal
Grassi / Matières grasses	33 g
di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	24 g
Carboidrati / Glucides	0,3 g
di cui zuccheri dont sucres	0,3 g
Proteine / Protéines	24 g
Sale / Sel	1,8 g



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