



I Classici



LA LACRIMA DELLA VAL D'ORCIA
PECORINO STAGIONATO
I Classici

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G		Etichetta da smaltire unitamente alla crosta non edibile del formaggio. PAP 22 - CARTA
NUTRITION DECLARATION PER 100 G		
Energia / Energy	1640 kJ / 396 kcal	Verificare le disposizioni del tuo Comune
Grassi / Fat	33 g	
di cui acidi grassi saturi of which saturates	24 g	
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri of which sugar	0,3 g	
Proteine / Protein	24 g	
Sale / Salt	1,8 g	

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, caglio, fermenti. Trattato in superficie con conservanti E 202, E 223 e colorante E 172. Crosta non edibile. 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

LEGAL NAME: aged sheep cheese made with milk from the herds of Val d'Orcia.

PRODUCT DESCRIPTION

A tribute to the flavors of a land that boasts a historical dairy tradition which is known and appreciated worldwide. This cheese is made with pasteurized sheep milk from the pastures of **Val d'Orcia** and comes with a characteristic chromatic contrast between the dark black of its crust and the pure white of its paste. Its sweetness and delicacy goes well with every palate.

INGREDIENTS: pasteurized sheep MILK, salt, rennet, starter cultures. On surface preservatives E 202, E 235 and colouring E 172. Not edible rind.

ALLERGENS: MILK and milk derivatives. Pasteurized sheep MILK (ingredient).

GMO: no GMO derived products are used to produce the cheese.

AVERAGE WEIGHT: wheels of 2,2 kg.

SHELF LIFE: this product offers its best quality when consumed within 120 days.

PACKAGING: label on cheese. Single use cardboard boxes.

PRESERVATION: keep the whole wheel in a cool dry place. Once cut, preserve the cheese between 0°C and 4°C, wrapped in food paper or natural fiber cloth.

AVAILABILITY: all year round.

PRODUCT CODE:
VA20 the 2,2 kg wheel.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G

Energia / Energy	1640 kJ / 396 kcal
Grassi / Fat	33 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	24 g
Carboidrati / Carbohydrate	0,3 g
di cui zuccheri of which sugar	0,3 g
Proteine / Protein	24 g
Sale / Salt	1,8 g



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