



I Classici




IL NOVO
PECORINO FRESCO
I Classici
 SOCCA TOSCANA
 FORMAGGI S.p.A.
 Via Puntigli 78
 52100 Arezzo (AR)
 rocca-toscana@formaggi.com
 URBINESE
 ORIGINE DEL LATTE: ITALIA
 Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato, sale, acqua, fermenti.
 Contiene acido lattico. Con conservanti di grado
 C. Contiene un additivo E102 (tartrazina) di cui il latte
 contiene tracce. Contiene tracce di latte di asina.


IL NOVO
PECORINO FRESCO
I Classici

IL NOVO

**PECORINO
FRESCO**



I Classici



PECORINO
FRESCO



IL NOVO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino.

IL PRODOTTO

Dolce e delicato, un formaggio "Novo" dalla breve stagionatura che racconta i profumi del pascolo e del latte fresco. Il sapore è amabile, la pasta morbida e odorosa.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con conservanti E 202, E 235. Se di colore rosso trattato anche con coloranti E 160b, E 150d, 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 triangolari piccole da 0,8 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: da gennaio a luglio (circa).

CODICE PRODOTTO:

RFMT la forma da 0,8 kg

IL NOVO

LEGAL NAME: young sheep cheese.

PRODUCT DESCRIPTION

Sweet and delicate, "Novo" (new) a young cheese that tells the scent of pasture and fresh milk. The taste is sweet, the paste soft and fragrant.

INGREDIENTS: pasteurized sheep MILK, salt, rennet, starter cultures. On surface preservatives E 202, E 235. When red on surface also present colouring E 160b, E 150d, 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: small triangular wheels of 0,8 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: normally from January through July.

PRODUCT CODE:

RFMT the 0,8 kg wheel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G

Energia / Energy	1446 kJ / 348 kcal
Grassi / Fat	28 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	16 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,3 g
di cui zuccheri of which sugar	1,3 g
Proteine / Protein	22 g
Sale / Salt	1,6 g



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