



*I Classici*



**IL REFOLO**

---

**FORMAGGIO CAPRINO**  
*Fatto in Toscana*



I Classici



FORMAGGIO CAPRINO  
Fatto in Toscana



## IL REFOLO

**DENOMINAZIONE LEGALE:** formaggio da latte caprino.

### IL PRODOTTO

Dalla dolcezza e dal candore del latte di capra nasce "Il Refolo", un formaggio leggero, fresco e delicato come un soffio di vento.

**INGREDIENTI:** LATTE di capra pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Le forme stagionate sono trattate in superficie con conservanti E 202, E 235 e coloranti E 150d, E172, E 160b. Crosta non edibile.

**ALLERGENI:** LATTE e i suoi derivati. LATTE di capra pastorizzato (ingrediente).

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

**PEZZATURA (PESO VARIABILE):** forma fresca da 0,5 kg - forme stagionate da 0,5 kg e 2,5 kg.

**SHELF LIFE:** il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 giorni per la forma piccola, ed entro 150 giorni per la grande.

**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 le forme più stagionate, indicativamente da febbraio a luglio le forme fresche.

### CODICE PRODOTTO:

CA10 la forma piccola fresca da 0,5 kg  
CAMA la forma piccola stagionata da 0,5 kg  
CA20 la forma grande stagionata da 2,5 kg

## IL REFOLO

**NOM LÉGAL:** fromage de lait de chèvre.

### PRODUCT DESCRIPTION

De la douceur et de la blancheur immaculée du lait de chèvre voit le jour "Il Refolo" ("La Bouffée de Vent"), un fromage léger et frais comme un souffle de vent.

**INGRÉDIENTS:** LAIT de chèvre pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques. Les formes affinées sont traitées avec conservateurs E 202 et E 235 et avec colorant E 150d, E172, E 160b. La croûte n'est pas comestible.

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

**OGM:** aucune matière première contenant des OGM ou dérivés n'est utilisés dans la production de ce fromage.

**POIDS (POIDS VARIABLE):** formes fraîches de 0,5 kg - formes affinées de 0,5 kg et de 2,5 kg.

**DURÉE DE CONSERVATION:** ce produit présente ses caractéristiques les plus typiques s'il est consommé de préférence dans 120 jours (forme petite) ou dans 150 jours pour la grande.

**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 les formes affinées, indicativement de Février à Juillet la forme fraîche.

### CODE DU PRODUIT:

CA10 la forme petite fraîche de 0,5 kg  
CAMA la forme petite affinée da 0,5 kg  
CA20 la forme grande affinée de 2,5 kg

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

Energia / Energie	1563 kJ / 377 kcal
Grassi / Matières grasses	31 g
di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	22 g
Carboidrati / Glucides	1,1 g
di cui zuccheri dont sucres	0,9 g
Proteine / Protéines	22 g
Sale / Sel	1,5 g



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