



Gli Affinati



LO SPIGANTE

**PECORINO STAGIONATO
SOTTO CHICCHI DI GRANO**



Gli Affinati



PECORINO STAGIONATO
SOTTO **CHICCHI DI GRANO**



LO SPIGANTE

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato sotto chicchi di grano.

IL PRODOTTO

La fragranza e la genuinità del grano: "Lo spigante" è un formaggio in cui ritrovare il gusto dell'antica vita rurale.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza, sulla crosta chicchi di **GRANO** a scopo decorativo. Crosta non edibile.

ALLERGENI: LATTE e i suoi derivati. LATTE di pecora pastorizzato (ingrediente). Possibile presenza di **GRANO** in crosta a scopo decorativo.

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

PEZZATURA (PESO VARIABILE): forme piccole da 0,5 kg - forme medie da 1,3 kg.

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 incartato, 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:

GNMA la forma piccola da 0,5 kg
GNSC la forma media da 1,3 kg



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

LO SPIGANTE

NOM LEGAL: fromage de lait de brebis affiné sous grains de blé.

DESCRIPTION DU PRODUIT

La fragrance et l'authenticité du blé: "Lo spigante" (L'épi de blé) est un fromage par moyen duquel on peut retrouver le goût de la vie rurale du passé.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques. Surface traitée avec de l'huile de colza. Présence de **GRAINS DE BLÉ** sur la surface à titre décoratif. La croûte n'est pas comestible.

ALLERGÈNES: LAIT et ses dérivés. LAIT de brebis pasteurisé (ingrédient). Il est possible de trouver des **GRAINS DE BLÉ** sur la croûte comme décoration.

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

POIDS (POIDS VARIABLE): formes petites de 0,5 kg - formes moyennes de 1,3 kg.

DURÉE DE CONSERVATION: Ce produit présente ses caractéristiques les plus typiques s'il est consommé de préférence dans 120 jours pour les formes petites et dans 150 jours pour les formes moyennes.

EMBALLAGE: produit enveloppé et placé 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:

GNMA forme de 0,5 kg
GNSC forme de 1,3 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