



Gli Affinati



IL GAGLIARDO

**PECORINO STAGIONATO
SOTTO CANAPA**

Gli Affinati



PECORINO STAGIONATO
SOTTO CANAPA



IL GAGLIARDO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato sotto canapa.

IL PRODOTTO

La canapa accompagna gli umani da oltre 9000 anni. Noi la usiamo per affinare il nostro pecorino con sapienti e antiche tecniche. Il sapore dolce ma deciso del formaggio si accompagna all'aroma fragrante e naturale della canapa per una "gagliarda" esperienza di gusto.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza, sulla crosta foglie di canapa a scopo decorativo. 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 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:

CNMA la forma piccola da 0,5 kg
CN18 la forma media da 1,3 kg

IL GAGLIARDO

LEGAL NAME: sheep cheese aged under hemp.

PRODUCT DESCRIPTION

Hemp has been accompanying humans for over 9,000 years. We use it to refine our pecorino with wise and ancient techniques. The sweet though decisive flavor of the cheese goes with the fragrant and natural aroma of hemp for a "strong" taste experience.

INGREDIENTS: pasteurized sheep MILK, salt, rennet, starter cultures. On surface: rapeseed oil. Hemp leaves on rind for decorative purposes only. 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 wheels of 0,5 kg - medium wheels of 1,3 kg

SHELF LIFE: this product offers its best quality when consumed within 120 days for the small wheels, within 150 days for the medium wheels.

PACKAGING: in food wrapping paper. 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:

CNMA the small 0,5 kg wheel
CN18 the medium 1,3 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