



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

NOM LÉGAL: fromage de lait de brebis affiné sous chanvre.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le chanvre accompagne les humains depuis plus de 9000 ans. Nous l'utilisons pour affiner notre pecorino avec des techniques sages et anciennes. La saveur douce mais forte du fromage est accompagnée de l'arôme parfumé et naturel du chanvre pour une expérience gustative "vigoureuse".

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

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

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.

PRODUCT CODE:

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

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 |



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