



*I Classici*



IL PATRIARCA

PECORINO **STAGIONATO**



*I Classici*



PECORINO  
STAGIONATO



## IL PATRIARCA

**DENOMINAZIONE LEGALE:** formaggio da latte ovino stagionato 7 mesi.

### IL PRODOTTO

Una lunga e saggia stagionatura per sprigionare tutto l'inconfondibile aroma del nostro pecorino. **Il Patriarca** completa la propria maturazione a temperatura di "cantina", in un ambiente che contribuisce a definirne le particolari caratteristiche organolettiche, olfattive e gustative.

**INGREDIENTI:** LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza. 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 da 2,5 kg.

**SHELF LIFE:** il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 150 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:** tutto l'anno.

**CODICE PRODOTTO:**  
PA22 la forma da 2,5 kg

## IL PATRIARCA

**LEGAL NAME:** sheep cheese aged for 7 months.

### PRODUCT DESCRIPTION

A long and wise maturation to release all the unmistakable aroma of our pecorino. **Patriarca** completes its maturation at "cellar" temperature, in an environment that helps to define its particular organoleptic, olfactory and gustatory characteristics.

**INGREDIENTS:** pasteurized sheep MILK, salt, rennet, starter cultures. On surface: rapeseed oil. 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:** wheels of 2,5 kg.

**SHELF LIFE:** this product offers its best quality when consumed within 150 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:** all year round.

**PRODUCT CODE:**  
PA22 the large 2,5 kg wheel



**ROCCA TOSCANA FORMAGGI s.r.l.**  
Via Puccini 79  
52100 Arezzo (AR)  
[roccatoscanaformaggi.com](http://roccatoscanaformaggi.com)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1792 kJ / 432 kcal
Grassi / Fat	36 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	26 g
Carboidrati / Carbohydrate	0,8 g
di cui zuccheri of which sugar	0 g
Proteine / Protein	26 g
Sale / Salt	2 g