



Gli Affinati



IL CINERINO

PECORINO STAGIONATO
SOTTO **CENERE**



Gli Affinati

PECORINO STAGIONATO
SOTTO CENERE



IL CINERINO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato sotto cenere.

IL PRODOTTO

Creosità e delicatezza impreziosiscono "Il cinerino", un formaggio dal gusto pieno stagionato sotto cenere come si faceva una volta.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza, eventuale presenza sulla crosta di cenere. 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:

CEMA la forma piccola da 0,5 kg
CESC la forma media da 1,3 kg

IL CINERINO

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

Son caractère crémeux et sa délicatesse rendent "Il Cinerino" ("Le Cendré") un fromage précieux, au goût plein, affiné sous cendre comme on le faisait autrefois.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques. Surface traitée avec de l'huile de colza. Possible présence de cendre 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.

CODE DU PRODUIT::

CEMA forme de 0,5 kg
CESC forme de 1,3 kg

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G	
Energia / Energie	1640 kJ / 396 kcal
Grassi / Matières grasses di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	33 g 24 g
Carboidrati / Glucides di cui zuccheri dont sucres	0,3 g 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