



I Biologici



IL GOLOSO

PECORINO **BIOLOGICO**
CON **FICHI**





IL GOLOSO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con fichi secchi cotti al forno.

IL PRODOTTO

“Goloso” è aromatico: la dolcezza del fico arricchisce di note fruttate un formaggio bianco e pastoso, per una novità destinata a diventare tradizione. Nella lavorazione tradizionale di questo formaggio biologico ritrovate tutta la genuinità e i ritmi della natura.

INGREDIENTI: LATTE ovino* pastorizzato, fichi biologici secchi cotti al forno (1%), sale, aroma naturale, caglio, fermenti. Possibile presenza del picciolo dei fichi. *Da agricoltura biologica. 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 medie da 1,3 kg - forme piccole da 0,5 kg disponibili su richiesta per quantitativi da concordare.

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 medie.

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:

BFIM la forma piccola da 0,5 kg
BF18 la forma media da 1,3 kg



Operatore controllato N. B3534
Organismo di controllo autorizzato dal MASAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



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

IL GOLOSO

NOM LÉGAL: fromage de lait de brebis avec figues sèches.

DESCRIPTION DU PRODUIT

“Goloso” (“Gourmand”) et aromatique: la douceur de la figue enrichit les nuances fruitées d' un fromage blanc et pâteux, pour une nouveauté destinée à devenir tradition. Dans la production traditionnelle de ce fromage biologique on retrouve l' authenticité et les rythmes de la nature.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis* pasteurisé, figues biologiques sèches cuites au four (1%) sel, arôme naturel, présure, ferments lactiques. Possible présence de pétales de figue. * Issu de l' agriculture biologique. 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 moyennes de 1,3 kg - formes petites de 0,5 kg disponibles sur requête pour des quantités à convenir.

DURÉE DE CONSERVATION: ce produit présente ses caractéristiques les plus typiques s' il est consommé de préférence dans 120 jours (forme petite) , et dans 150 jours (forme moyenne).

EMBALLAGE: produit à vue 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:

BFIM forme petite de 0,5 kg
BF18 forme moyenne de 1,3 kg

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Energia / Energie	1611 kJ / 388 kcal
Grassi / Matières grasses	32 g
di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	20 g
Carboidrati / Glucides	2,1 g
di cui zuccheri dont sucres	0,25 g
Proteine / Protéines	23 g
Sale / Sel	2,7 g