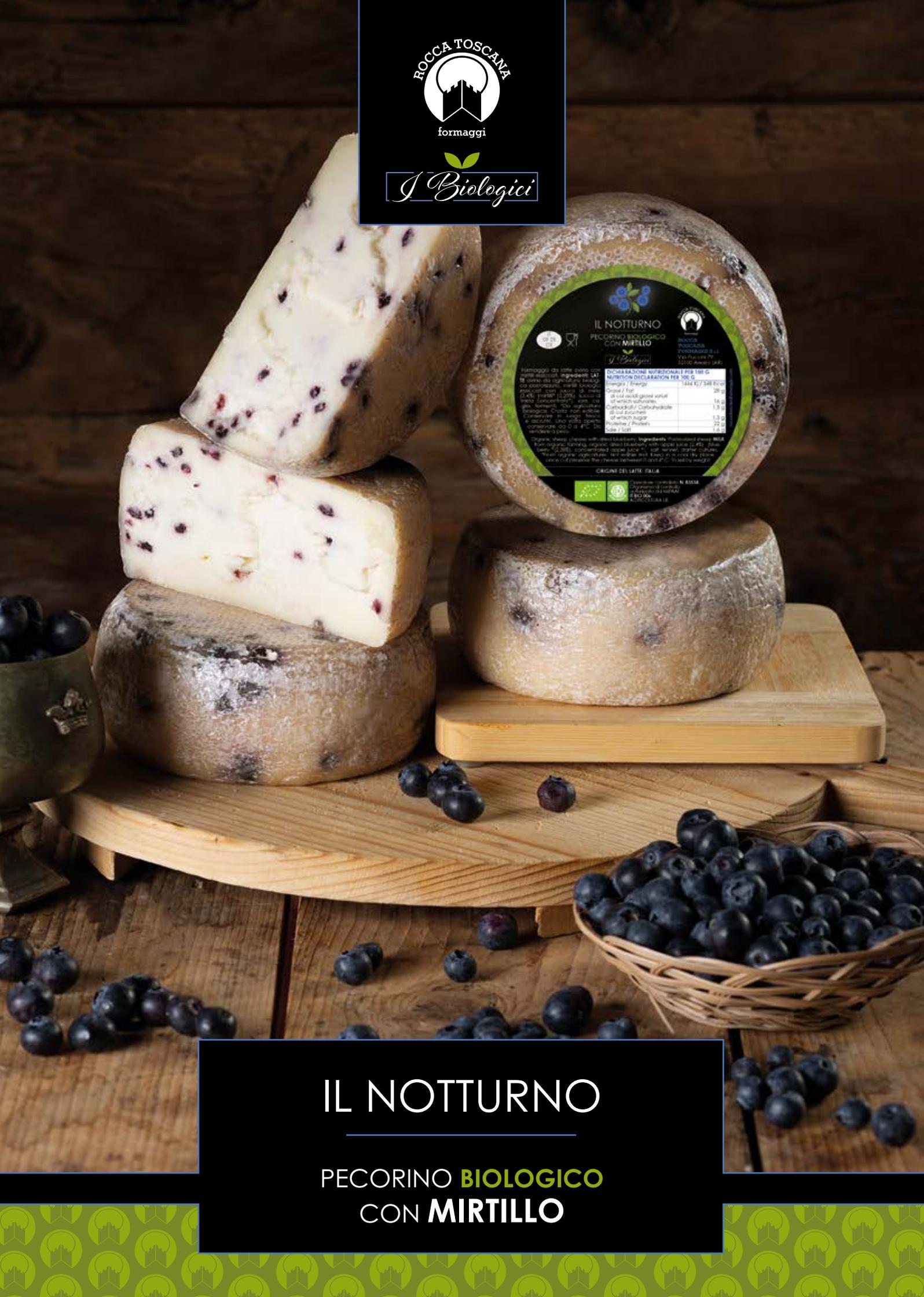




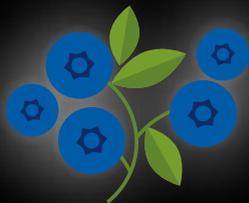
I Biologici



IL NOTTURNO

PECORINO **BIOLOGICO**
CON **MIRTILLO**

I Biologici



PECORINO **BIOLOGICO**
CON **MIRTILLO**



IL NOTTURNO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con mirtilli essiccati.

IL PRODOTTO

Il tradizionale sapore del pecorino è impreziosito dall'aroma di bosco del mirtillo, un frutto dall'inconfondibile colore **blu-notte** che permette al formaggio di regalare nuove esperienze sensoriali. Nella lavorazione tradizionale di questo formaggio biologico ritrovate tutta la genuinità e i ritmi della natura.

INGREDIENTI: LATTE ovino* pastorizzato, mirtilli biologici essiccati con succo di mela (2,4%) (mirtilli* (2,28%), succo di mela concentrato*), sale, caglio, fermenti. *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 forme 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:

BMRM la forma piccola da 0,5 kg
BMR1 la forma media da 1,3 kg



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



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

IL NOTTURNO

NOM LÉGAL: fromage de lait de brebis avec myrtilles déshydratées.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le goût traditionnel du pecorino s' enrichi de l' arôme de la myrtille, qui rappelle le bois. Un fruit d' une couleur **bleu nuit** incomparable qui permet au fromage de donner des nouvelles expériences sensorielles. Dans la production traditionnelle de ce fromage biologique on retrouve l' authenticité et les rythmes de la nature.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis* pasteurisé, myrtilles déshydratées avec jus de pomme (2,4%) (myrtilles* (2,28%), jus de pomme concentré), sel, présure, ferment lactique.*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:

BMRM forme petite de 0,5 kg
BMR18 forme moyenne de 1,3 kg

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Energia / Energie	1446 kJ / 348 kcal
Grassi / Matières grasses	28 g
di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	16 g
Carboidrati / Glucides	1,3 g
di cui zuccheri dont sucres	1,3 g
Proteine / Protéines	22 g
Sale / Sel	1,6 g