



*I Biologici*



Fermaggio da latte ovino con brisura di tartufo. **Ingredienti:** LATTE ovino da agricoltura biologica pastorizzato, brisura di tartufo estivo 1,7%, Tartufo estivo da agricoltura biologica (Tuber Aestivum VIII) (0,8%), acqua, sale, caglio, fermenti. Crosta non edibile. Da vendere a peso. Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, conservare da 0 a 4°C.

Organic sheep cheese with truffle preparation. **Ingredients:** Pasturized sheep MILK from organic farming, summer truffle preparation, 1,7%, Summer truffle from organic agriculture (Tuber Aestivum VIII) (0,8%), water, salt, rennet, starter cultures. Not edible rind. Keep in a cool dry place, once cut preserve the cheese between 0 and 4° C. To sell by weight.

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



Operatore controllato N. 83534  
Organismo di controllo  
autorizzato dal MIPAAF  
IL BIO 100%  
AGRICOLTURA UE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G	
NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1508 kJ / 364 Kcal
Grassi / Fat	30 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	21 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,3 g
di cui zuccheri of which sugar	1,3 g
Proteine / Protein	22 g
Sale / Salt	1,8 g

IL PIACERE  
PECORINO BIOLOGICO  
STAGIONATO  
CON TARTUFO



# IL PIACERE

PECORINO **BIOLOGICO**  
CON **TARTUFO**

PECORINO **BIOLOGICO** STAGIONATO  
CON **TARTUFO**



## IL PIACERE

**DENOMINAZIONE LEGALE:** formaggio da latte ovino con brisure di tartufo; formaggio da latte ovino stagionato con brisure di tartufo.

### IL PRODOTTO

Profumo intenso e aroma inebriante: il tartufo, scrigno della "Molecola del **Piacere**", si sposa con il sapore del formaggio in un afrodisiaco connubio. Nella lavorazione tradizionale di questo formaggio biologico ritrovate tutta la genuinità e i ritmi della natura.

**INGREDIENTI:** LATTE ovino\* pastorizzato, brisure di tartufo estivo 1,7% (Tartufo estivo\* (Tuber aestivum vitt) (0,8%), acqua, sale), 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 da 2,2 kg nella variante giovane - medie da 1,3 kg nella variante Stagionato e 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 la variante giovane e per le forme stagionate piccole; entro 150 giorni per le forme stagionate.

**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:

BT2F la forma "fresca" da 2,2 kg  
BTA1 la forma stagionata media da 1,3 kg  
BTAM la forma stagionata piccola da 0,5 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](http://roccatoscanaformaggi.com)

## IL PIACERE

**NOM LÉGAL:** fromage de lait de brebis avec brisure de truffe. Fromage de lait de brebis affiné avec brisure de truffe.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Un parfum intense et un arôme enivrant: la truffe, l'écrit de la "Molécule du **Piacere**", ("Le Plaisir") se mélange à la saveur du fromage dans un mariage aphrodisiaque. Dans la production traditionnelle de ce fromage biologique on retrouve l'authenticité et les rythmes de la nature.

**INGRÉDIENTS:** LAIT de brebis\* pasteurisé, brisure de truffe d'été 1,7%, (truffe d'été\* (Tuber aestivum) (0,8%), eau, sel), sel, présure, fermentes lactiques. \* 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 de 2,2 kg pour le fromage frais - formes de 1,3 kg (fromage affiné) - formes de 0,5 kg disponibles sur requête et 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 fraîche) ou dans 150 jours (formes affinées).

**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:

T2F la forma "fraîche" de 2,2 kg  
BTA1 la forme affinée moyenne de 1,3 kg  
BTAM la forme affinée petite de 0,5 kg

#### PECORINO BIOLOGICO CON TARTUFO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G	
Energia / Energie	1508 kJ / 364 kcal
Grassi / Matières grasses di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	30 g 21 g
Carboidrati / Glucides di cui zuccheri dont sucres	1,3 g 1,3 g
Proteine / Protéines	22 g
Sale / Sel	1,8 g

#### PECORINO BIOLOGICO STAGIONATO CON TARTUFO

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