



Gli Affinati




IL RICORDO
PECORINO STAGIONATO
SOTTO **ROSMARINO**
Gli Affinati


IL RICORDO
PECORINO STAGIONATO
SOTTO **ROSMARINO**
Gli Affinati

IL RICORDO

PECORINO STAGIONATO
SOTTO ROSMARINO



Gli Affinati



PECORINO STAGIONATO
SOTTO ROSMARINO



IL RICORDO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato sotto rosmarino.

IL PRODOTTO

Il **ricordo** della cucina tradizionale, di momenti piacevoli e spensierati, di gusti e aromi mediterranei. Questa ricchezza di ricordi è evocata dalla semplicità del rosmarino e rivive in un pecorino stagionato capace di abbinare armoniosamente tanti diversi sapori.

INGREDIENTI: LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza, sulla crosta foglie di rosmarino (*rosmarinus officinalis* L.) a scopo decorativo. 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:

RMMA la forma piccola da 0,5 kg
RM18 la forma media da 1,3 kg



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

IL RICORDO

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le **souvenir** de la cuisine traditionnelle, de moments agréables et sans souci, de goûts et arômes méditerranéens. Cette richesse de souvenirs est évoquée par la simplicité du romarin et elle se retrouve dans un pecorino affiné capable de combiner harmonieusement des nombreuses saveurs différents.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques. Surface traitée avec de l'huile de colza. Présence de feuilles de romarin (*rosmarinus officinalis* L.) 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.

PRODUCT CODE:

RMMA the small 0,5 kg wheel
RM18 the medium 1,3 kg wheel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G	
Energia / Energie	1640 kJ / 396 kcal
Grassi / Matières grasses	33 g
di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	24 g
Carboidrati / Glucides	0,3 g
di cui zuccheri dont sucres	0,3 g
Proteine / Protéines	24 g
Sale / Sel	1,8 g