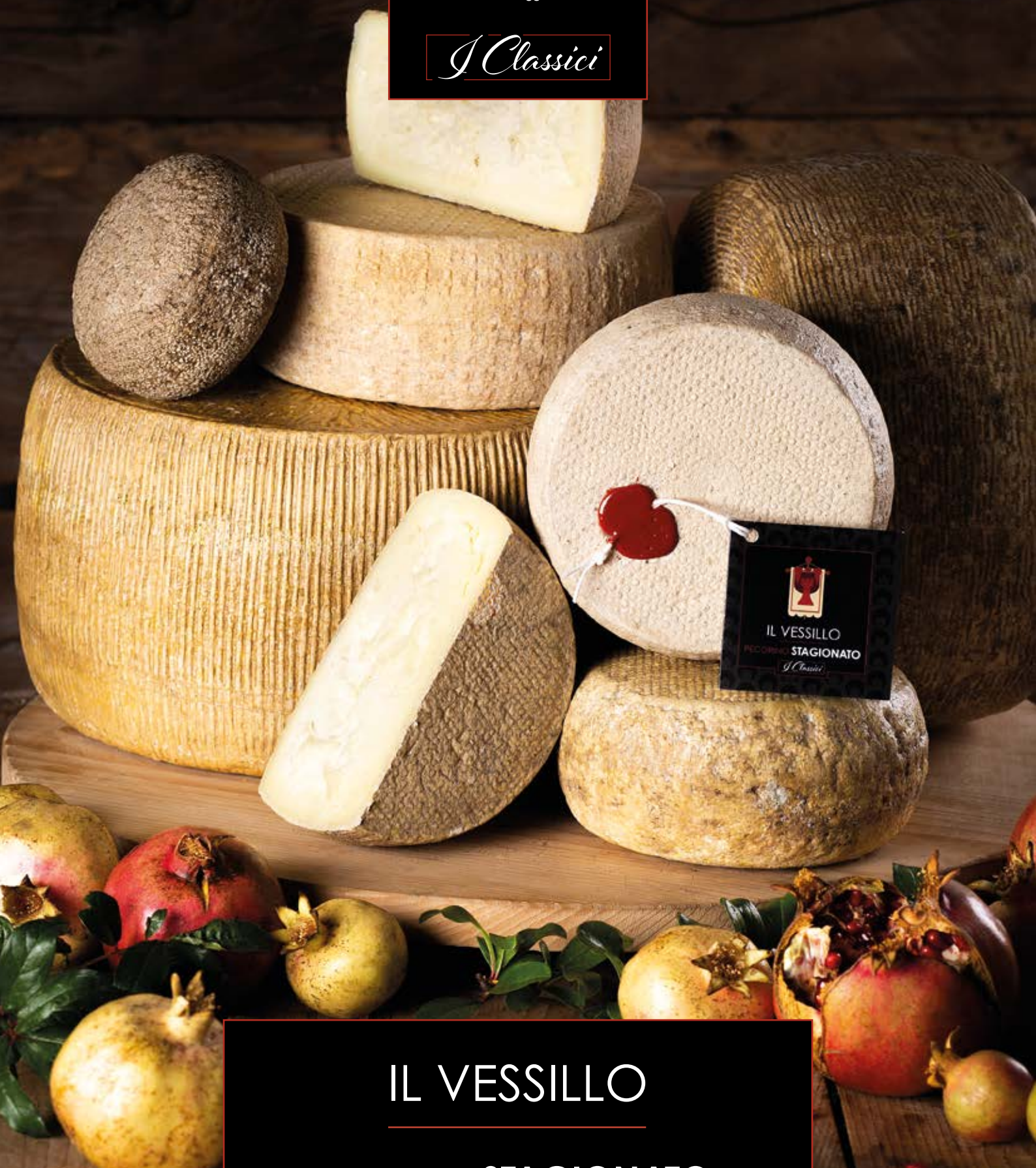


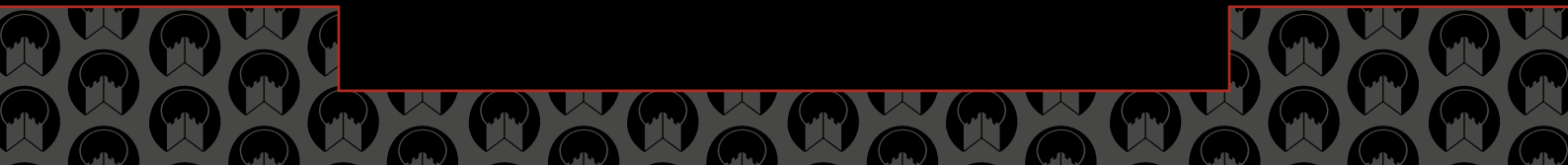


*I Classici*



IL VESSILLO

PECORINO STAGIONATO



*I Classici*



PECORINO  
STAGIONATO



## IL VESSILLO

**DENOMINAZIONE LEGALE:** formaggio da latte ovino stagionato.

### IL PRODOTTO

Sapienti tecniche artigianali e paziente stagionatura per un sapore inconfondibile: dolcezza e carattere sono "Il Vessillo" della nobile arte casearia di Rocca Toscana Formaggi.

**INGREDIENTI:** LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza. 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 - medie da 1,3 kg - grandi da 2,5 kg - giganti da 6,5 kg - 13 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, grandi e giganti.

**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:** ROMA la forma piccola da 0,5 kg  
RO18 la forma media da 1,3 kg  
ROSC la forma media da 1,3 kg a stampo scodellato  
RO22 la forma grande da 2,5 kg  
RO25 la forma gigante da 6 kg  
RO35 la forma gigante da 13 kg (disponibile anche in confezione di legno)



**ROCCA TOSCANA FORMAGGI s.r.l.**  
Via Puccini 79  
52100 Arezzo (AR)  
[roccatoscanaformaggi.com](http://roccatoscanaformaggi.com)

## IL VESSILLO

**NOM LÉGAL:** fromage de lait de brebis.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Des techniques artisanales et un affinage très patient pour une saveur incomparable; douceur et caractère sont "Il Vessillo" ("L' Étendard" ) du noble art fromager chez Rocca Toscana Formaggi.

**INGRÉDIENTS:** LAIT de brebis pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques. Surface traitée avec huile de colza. 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):** petites formes de 0,5 kg - formes moyennes de 1,3 kg - formes grandes de 2,5 kg - formes géantes de 6,5 kg et 13 kg.

**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, forme grande et forme géante).

**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:** ROMA la forme petite de 0,5 kg  
RO18 la forme moyenne de 1,3 kg  
ROSC la forme moyenne ronde de 1,3 kg  
RO22 la forme de 2,5 kg  
RO25 la forme de 6 kg  
RO35 la forme de 13 kg (disponible aussi avec emballage en bois)

### 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