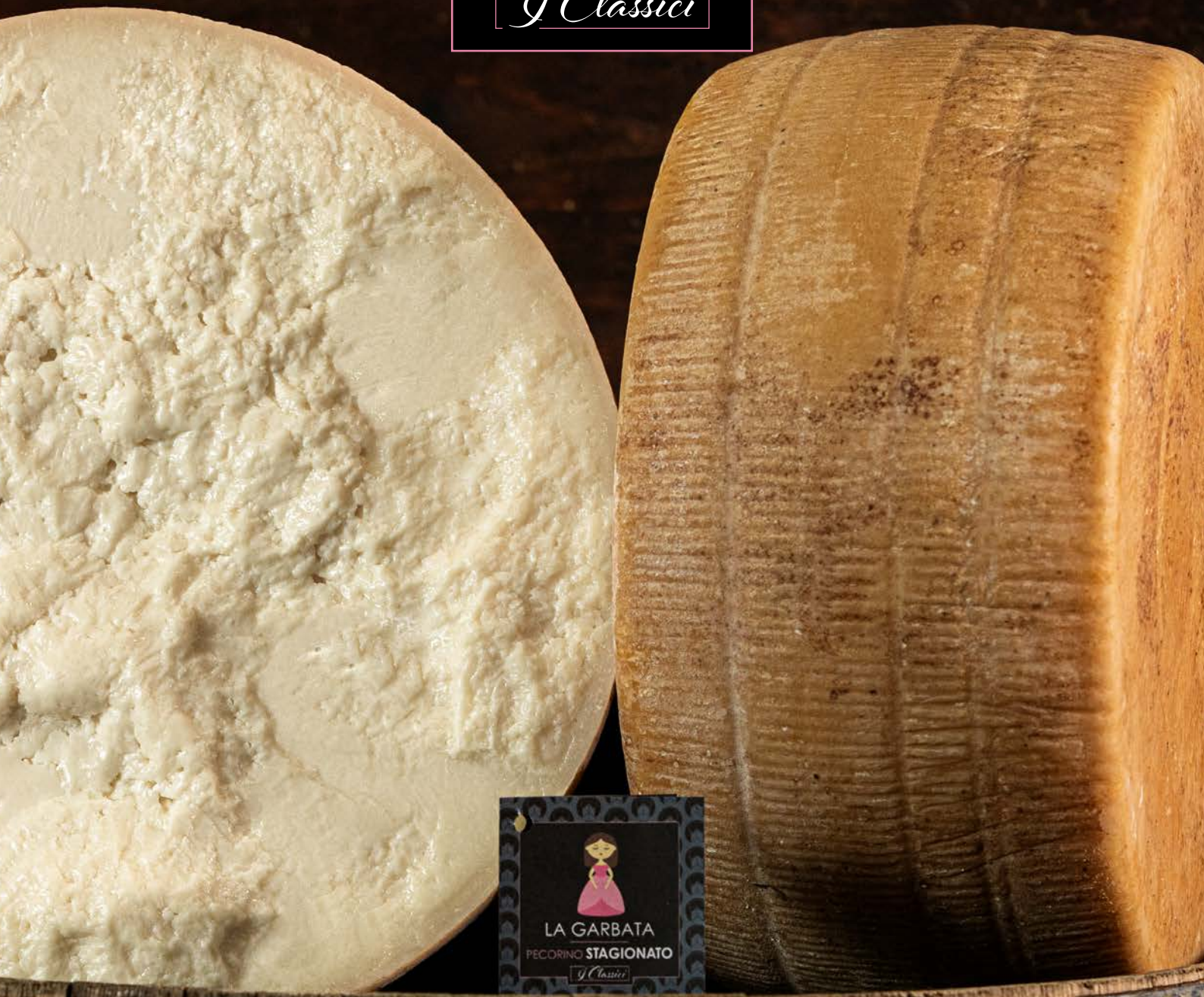


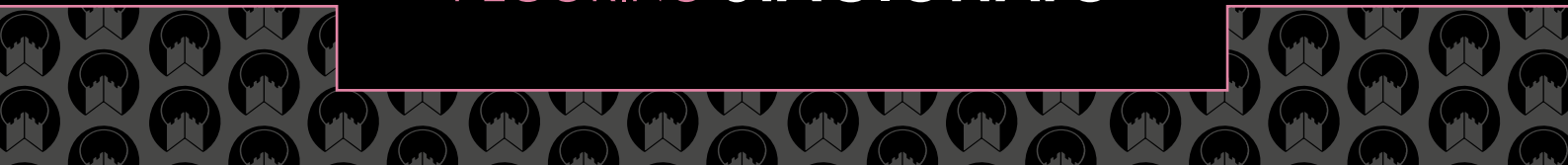


I Classici



LA GARBATA

PECORINO STAGIONATO



I Classici



PECORINO
STAGIONATO



LA GARBATA

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino, stagionato.

IL PRODOTTO

Una forma grande, pensata per stagionare a lungo. "La Garbata" è un formaggio di puro latte ovino, parzialmente sgrassato. Crosta sottile, pasta bianca, leggermente tendente al paglierino, compatta, dolce e garbata all'assaggio.

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 da 20 kg circa.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 180 giorni.

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:
RO37 la forma da 20 kg

LA GARBATA

NOM LÉGAL: fromage de lait de brebis.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Une grande forme, conçue pour un affinage prolongé. "La Garbata" est un fromage à base de lait de brebis pur, Partiellement dégraissé. Croûte fine, pâte blanche, tendant légèrement vers le jaune paille. Compact, doux et délicat. Gentil ("Garbata") en bouche.

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): formes pesant environ 20 kg.

DURÉE DE CONSERVATION: ce produit présente ses caractéristiques les plus typiques s'il est consommé de préférence dans 180 jours.

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 et 4°C, enveloppé avec du papier alimentaire ou dans un chiffon de fibre naturelle.

DISPONIBILITÉ: toute l'année.

CODE DU PRODUIT:
RO37 forme de 20 kg

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Energia / Energie	1609 kJ / 388 kcal
Grassi / Matières grasses	29 g
di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	20 g
Carboidrati / Glucides	2,2 g
di cui zuccheri dont sucres	0,60 g
Proteine / Protéines	21 g
Sale / Sel	1,2 g



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