



I Caprini



IL REFOLO

FORMAGGIO CAPRINO
STAGIONATO SOTTO **Fieno**

I Caprini



FORMAGGIO CAPRINO
STAGIONATO SOTTO Fieno



IL REFOLO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio caprino stagionato sotto fieno.

IL PRODOTTO

Dalla dolcezza e dal candore del latte di capra nasce "Il Refolo", un formaggio leggero, fresco e delicato come un soffio di vento. La maturazione sotto **fieno** ne esalta l'aroma e riporta la memoria alla tradizione contadina, in un abbraccio tra il calore del sole e la freschezza del latte caprino.

INGREDIENTI: LATTE di capra pastorizzato, sale, caglio, fermenti.

Trattato in superficie con olio di colza, sulla crosta fieno a scopo decorativo.

ALLERGENI: LATTE e i suoi derivati. Latte di capra pastorizzato (ingrediente).

OGM: nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM.

PEZZATURA (PESO VARIABILE): forme da 2,5.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 140 giorni.

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.

DISPONIBILITÀ: tutto l'anno.

CODICE PRODOTTO:
CA2F

IL REFOLO

LEGAL NAME: aged goat cheese under hay.

PRODUCT DESCRIPTION

"Il Refolo" aged under hay captures the most authentic soul of the countryside. Its fresh and delicate paste is enriched with herbaceous notes and gentle sweet nuances, evoking freshly cut meadows and summer air. On the palate, it is soft and well-balanced, with an elegant persistence that invites to a second taste. A goat's milk cheese that speaks of nature, patience, and tradition, capable of offering simple yet profound emotions — like a sunset over the Tuscan hills.

INGREDIENTS: pasteurized goat MILK, salt, rennet, starter cultures. On surface: rapeseed oil. Hay on rind for decorative purposes only.

ALLERGENS: MILK and milk derivatives. Pasteurized goat's MILK (ingredient).

GMO: no GMO derived products are used to produce the cheese.

AVERAGE WEIGHT: wheels of 2,5 kg

SHELF LIFE: this product offers its best quality when consumed within 140 days.

PACKAGING: label on cheese. Single use cardboard boxes.

PRESERVATION: 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.

AVAILABILITY: all year round.

PRODUCT CODE:
CA2F

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G

Energia / Energy	1563 kJ / 377 kcal
Grassi / Fat	31 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	22 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,1 g
di cui zuccheri of which sugar	0,9 g
Proteine / Protein	22 g
Sale / Salt	1,5 g



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