



I Caprini




IL REFOLO
FORMAGGIO CAPRINO
STAGIONATO
Fatto in Toscana
I Caprini


IL REFOLO
FORMAGGIO CAPRINO
STAGIONATO
Fatto in Toscana
I Caprini

IL REFOLO

FORMAGGIO CAPRINO
Fatto in Toscana



I Caprini



FORMAGGIO CAPRINO
Fatto in Toscana



IL REFOLO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte caprino.

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.

INGREDIENTI: LATTE di capra pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Le forme stagionate sono trattate in superficie con conservanti E 202, E 235 e coloranti E 150d, E172, E 160b. Crosta non edibile.

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): forma fresca da 0,5 kg - forme stagionate da 0,5 kg e 2,5 kg.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 giorni per la forma piccola, ed entro 150 giorni per la grande.

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 le forme più stagionate, indicativamente da febbraio a luglio le forme fresche.

CODICE PRODOTTO:

CA10 la forma piccola fresca da 0,5 kg
CAMA la forma piccola stagionata da 0,5 kg
CA20 la forma grande stagionata da 2,5 kg

IL REFOLO

LEGAL NAME: goat cheese.

PRODUCT DESCRIPTION

From the sweetness and candor of goat milk comes "Il Refolo" (wind), a light cheese, as fresh and delicate as a wind's breath.

INGREDIENTS: pasteurized goat MILK, salt, rennet, starter cultures. Aged wheels have preservatives E 202, E 235 and colouring E 150d, E172, E 160b on surface. Not edible rind.

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

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

AVERAGE WEIGHT: fresh wheel of 0,5 kg - aged wheels of 0,5 kg and 2,5 kg.

SHELF LIFE: this product offers its best quality when consumed within 120 days for the small wheels, or within 150 days for the large wheels.

PACKAGING: label on cheese. Single use cardboard boxes.

PRESERVATION: keep the whole wheel in a cool dry place. Once cut, preserve the cheese between 0°C and 4°C, wrapped in food paper or natural fiber cloth.

AVAILABILITY: the older wheels all year round, the fresh wheels averagely from February through July.

PRODUCT CODE:

CA10 the fresh small 0,5 kg wheel
CAMA the aged small 0,5 kg wheel
CA20 the aged large 2,5 kg wheel

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