



*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**



*I Caprini*



FORMAGGIO CAPRINO



## 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](http://roccatoscanaformaggi.com)