

ROCCA TOSCANA
formaggi

I Piccoli

I PICCOLI

LE NOSTRE ECCELLENZE IN FORMATO RIDOTTO



I PICCOLI

IL PRODOTTO

Ogni forma racconta una storia. Con "I Piccoli" abbiamo scelto di racchiudere tutta l'intensità e la qualità del nostro assortimento in un formato più compatto: ogni forma pesa circa 400 gr, ha un diametro di cm 10 circa e uno scalzo di cm 4. Una dimensione più "agile", pensata per chi desidera proporre la nostra selezione in versione ridotta senza rinunciare a gusto, carattere e identità.

INGREDIENTI, ALLERGENI E VALORI NUTRIZIONALI: ogni forma piccola ha gli stessi ingredienti, gli stessi allergeni e valori nutrizionali della forma più grande; vi invitiamo a fare riferimento alla relativa scheda tecnica.

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

PEZZATURA (PESO VARIABILE): forme da 400 g.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 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: facciamo i piccoli tutto l'anno, ma questi formaggi nascono soprattutto per accompagnare i momenti più speciali dell'anno (le festività in particolare), pertanto vi invitiamo a contattarci per prenotare o definire insieme l'assortimento disponibile nel momento del vostro ordine. Il Pecorino Toscano DOP, il Pecorino Toscano DOP Stagionato, l'Ambra di Talamello (pecorino stagionato in fossa), Il Petroso (pecorino stagionato in grotta) non sono mai disponibili tra i piccoli stanti le loro caratteristiche, anche dettate dal disciplinare, di formato e/o stagionatura.

ROCCATOSCANAFORMAGGI s.r.l.
Via Puccini 79
52100 Arezzo (AR)
roccatoscanaformaggi.com

I PICCOLI

PRODUCT DESCRIPTION

Each wheel tells a story. With "I Piccoli" we have chosen to concentrate the full intensity and quality of our core assortment into a more compact format. Each wheel weigths approximately 400 grams, widths about 10 cm with an height of approximately 4 cm. A more "sleek" size, designed for those who wish to offer our selection in a reduced format without sacrificing flavor, character, or identity.

INGREDIENTS, ALLERGENS AND NUTRITIONAL VALUES: each small wheel has the same ingredients, allergens and nutritional values as the larger wheel; please refer to each product's technical data sheet.

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

AVERAGE WEIGHT: wheels of approximately 400 g.

SHELF LIFE: this product offers its best quality when consumed within 120 days.

PACKAGING: label on cheese. Single use carboard 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: We produce "I Piccoli" all year round. However, these cheeses are especially intended to celebrate the most special moments of the year (particularly during the holidays). Please contact us to reserve or receive more information about the range available. Pecorino Toscano DOP, Pecorino Toscano DOP Stagionato, Ambra di Talamello (pecorino aged in a pit), and Il Petroso (pecorino aged in a cave) are not available among The Piccoli, due to their characteristics, also dictated by the production regulations, of size and/or ageing.