ROCCA TOSCANA
formaggi

Gli Aromatizzati



IL NOTTURNO

PECORINO
CON **MIRTILLO**

Gli Aromatizzati

PECORINO
CON **MIRTILLO**



IL NOTTURNO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con mirtillo disidratato.

IL PRODOTTO

Il tradizionale sapore del pecorino è impreziosito dall'aroma di bosco del mirtillo, un frutto dall'inconfondibile colore **blu-notte** che permette al formaggio di regalare nuove esperienze sensoriali.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, mirtilli essiccati con succo di mela (2,4%) (mirtilli (2,28%), succo di mela concentrato), sale, caglio, fermenti.
Trattato in superficie con conservanti E 202, E 235.
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 medie da 1,3 kg - forme piccole da 0,5 kg disponibili su richiesta per quantitativi da concordare.

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:
fresco e asciutto, una volta aperto il formaggio va la forma intera in luogo 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:
MRMA la forma piccola da 0,5 kg
MR18 la forma media da 1,3 kg

IL NOTTURNO

LEGAL NAME: sheep cheese with dehydrated blueberries.

PRODUCT DESCRIPTION

The traditional sheep cheese taste is enriched with the blueberries' scent of wood. A fruit with a distinctive **night-blue** color that allows the cheese to give new sensorial experiences.

INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK**, dried blueberries with apple juice (2,4%) (blueberries (2,28%), apple juice concentrate), salt, rennet, starter cultures.
On surface preservatives: E 202, E 235.
Not edible rind.

ALLERGENS: MILK and milk derivatives. Pasteurized sheep **MILK** (ingredient).

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

AVERAGE WEIGHT: medium wheels of 1,3 kg - small wheels of 0,5 kg available on request for agreed quantity.

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

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: all year round.

PRODUCT CODE:
MRMA the small 0,5 kg wheel
MR18 the medium 1,3 kg wheel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1446 kJ / 348 kcal
Grassi / Fat	28 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	16 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,3 g
di cui zuccheri of which sugar	1,3 g
Proteine / Protein	22 g
Sale / Salt	1,6 g

ROCCA TOSCANA formaggi

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