ROCCA TOSCANA
formaggi

I Classici



PECORINO TOSCANO DOP

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO



I Classici

PECORINO TOSCANO DOP

I Classici

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

PECORINO TOSCANO DOP
PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

DENOMINAZIONI LEGALI: Pecorino Toscano DOP; Pecorino Toscano DOP stagionato.

I PRODOTTI

Massima espressione dell'arte casearia toscana, frutto di un perfetto equilibrio tra antiche tradizioni e moderne tecniche di produzione. Un formaggio d'eccellenza dal sapore inconfondibile e inimitabile, riconoscibile dal marchio di qualità conferito dal Consorzio per la Tutela del Pecorino Toscano DOP.
Il **Pecorino Toscano DOP** (fresco) viene marchiato dopo almeno 20 giorni di stagionatura, il **Pecorino Toscano DOP stagionato** dopo almeno 120 giorni di stagionatura.

INGREDIENTI DEL PECORINO TOSCANO DOP (FRESCO): LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti autoctoni. Trattato in superficie con conservanti E 202, E 235. Crosta non edibile.

INGREDIENTI DEL PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti autoctoni. Trattato in superficie con olio di colza. 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 da 2,2 kg il Pecorino Toscano DOP (fresco) - forme da 2,5 kg il Pecorino Toscano DOP stagionato.

SHELF LIFE: il Pecorino Toscano DOP (fresco) presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 giorni, il Pecorino Toscano DOP stagionato 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: tutto l'anno.

CODICE PRODOTTO:
TF20 la forma da kg 2,2 del Pecorino Toscano DOP
TS22 la forma da kg 2,5 del Pecorino Toscano DOP stagionato

PECORINO TOSCANO DOP
PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

LEGAL NAMES: Pecorino Toscano DOP; aged Pecorino Toscano DOP.

PRODUCT DESCRIPTION

The cutting edge of Tuscan dairy art, the result of a perfect balance between ancient traditions and modern dairy techniques. An excellence cheese with an unmistakable and inimitable taste, recognizable by the quality label given by the Consortium for the Protection of Pecorino Toscano DOP. (Young) **Pecorino Toscano DOP** can be stamped as such after at least 20 days of maturing while the (aged) **Pecorino Toscano DOP stagionato** needs at least 120 days to be stamped as such.

PECORINO TOSCANO DOP (YOUNG) INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK**, salt, rennet, autochthonous starter cultures. On surface preservatives E 202, E 235. Not edible rind.

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO (AGED) INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK**, salt, rennet, autochthonous starter cultures. On surface: rapeseed oil. 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: wheels of 2,2 kg Pecorino Toscano DOP - wheels of 2,5 kg Pecorino Toscano DOP stagionato

SHELF LIFE: Pecorino Toscano DOP (young) offers its best quality when consumed within 120 days, Pecorino Toscano DOP stagionato (aged) 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:
TF20 the 2,2 kg wheel of Pecorino Toscano DOP
TS22 the 2,5 kg wheel of Pecorino Toscano DOP stagionato

ROCCA TOSCANA formaggi

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

PECORINO TOSCANO DOP

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

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1650 kJ / 398 kcal
Grassi / Fat	33 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	19 g
Carboidrati / Carbohydrate	0,3 g
di cui zuccheri of which sugar	0,3 g
Proteine / Protein	25 g
Sale / Salt	1,9 g