ROCCA TOSCANA
formaggi

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.

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 SU PROGRAMMAZIONE

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.

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 ON PROGRAMMING

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

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