ROCCA TOSCANA
formaggi

Gli Aromatizzati



IL FRASTUCHINO

PECORINO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"



PECORINO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

IL FRASTUCHINO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con "Pistacchio Verde di Bronte DOP".

IL PRODOTTO

Un viaggio del gusto fino alla siciliana Bronte, patria dei pistacchi più noti al mondo.
Il color verde smeraldo di questo frutto, detto **"Frastuchino"**, è tutto da assaggiare in un formaggio dal sapore dolce e delicato.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, granella di **PISTACCHIO** 100% "**PISTACCHIO** Verde di Bronte DOP"(1,7%), "**PISTACCHIO** Verde di Bronte DOP" sgusciato (0,7%), sale, caglio, fermenti.
Può contenere tracce di altra frutta a guscio: **NOCI**, **NOCCIOLE** e **MANDORLE**.
Trattato in superficie con conservanti E 202, E 235.
Crosta non edibile.

ALLERGENI: LATTE e i suoi derivati. **LATTE** di pecora pastorizzato (ingrediente). **PISTACCHIO** (ingrediente), **MANDORLE**, **NOCCIOLE**, **NOCI** (possile presenza).

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: 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:
PIMA la forma piccola da 0,5 kg
PISC la forma media da 1,3 kg

ROCCA TOSCANA formaggi

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

IL FRASTUCHINO

LEGAL NAME: aged sheep cheese with "Pistacchio Verde di Bronte DOP".

PRODUCT DESCRIPTION

A journey of taste as far as the Sicilian Bronte, home of the most famous pistachios in the world. The emerald green color of this fruit, **"Frastuchino"** as it is locally called, can't help but be tasted in a sweet and delicate cheese.

INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK**, granulated 100% **PISTACHIO** "Pistacchio Verde di Bronte DOP" (1,7%), shelled "Pistacchio Verde di Bronte DOP" (0,7%), salt, rennet, starter cultures.
May contain traces of other nuts: **NUTS**, **HAZELNUTS** and **ALMONDS**. On surface preservatives: E 202, E 235.
Not edible rind.

ALLERGENS: MILK and milk derivatives. Pasteurized sheep **MILK** (ingredient). **PISTACHIO** (ingredient), **NUTS**, **HAZELNUTS** and **ALMONDS** (may contain).

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:
PIMA the small 0,5 kg wheel
PISC the medium 1,3 kg wheel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1528 kJ / 369 kcal
Grassi / Fat	31 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	20 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,9 g
di cui zuccheri of which sugar	0,1 g
Proteine / Protein	21 g
Sale / Salt	2,2 g