ROCCA TOSCANA
formaggi

Gli Aromatizzati



IL GIOVIALE

PECORINO STAGIONATO AL
"VINO CHIANTI DOCG"

Gli Aromatizzati



PECORINO STAGIONATO AL
"VINO CHIANTI DOCG"

IL GIOVIALE

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio stagionato da latte ovino al "vino Chianti DOCG".

IL PRODOTTO

Momenti di gusto e convivialità: l'inedita unione tra l'arte casearia e il "vino Chianti DOCG" è tutta da scoprire con **"Il Gioviale"**.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, "vino Chianti DOCG" (16 % min) (contiene **SOLFITI**), sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza. Crosta non edibile.

ALLERGENI: LATTE e I suoi derivati. **LATTE** di pecora pastorizzato (ingrediente). Anidride solforosa e **SOLFITI**. Contiene **SOLFITI** derivanti dal vino Chianti DOCG.

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

PEZZATURA (PESO VARIABILE): forme piccole da 0,5 kg - forme medie da 1,3 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.

CODICE PRODOTTO:
CHMA la forma piccola da 0,5 kg
CH18 la forma media da 1,3 kg

IL GIOVIALE

LEGAL NAME: aged sheep cheese with "DOCG Chianti wine".

PRODUCT DESCRIPTION

Moments of taste and conviviality: the inedited union between the dairy art and the "Chianti Classico DOCG wine" is to be discovered with **"Il Gioviale"** (the jovial).

INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK**, "Chianti DOCG wine" (16% at least) (contains **SULPHITES**), salt, rennet, starter cultures. On surface: rapeseed oil. Not edible rind.

ALLERGENS: MILK and milk derivatives. Pasteurized sheep **MILK** (ingredient). Sulfur dioxide and **SULPHITES**. Contains **SULPHITES** derived from Chianti wine DOCG.

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

AVERAGE WEIGHT: small wheels of 0,5 kg - medium wheels of 1,3 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: all year round.

PRODUCT CODE:
CHMA the small 0,5 kg wheel
CH18 the medium 1,3 kg wheel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1663 kJ / 401 kcal
Grassi / Fat	33 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	24 g
Carboidrati / Carbohydrate	2,0 g
di cui zuccheri of which sugar	0,03 g
Proteine / Protein	24 g
Sale / Salt	2,7 g

ROCCA TOSCANA formaggi

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