ROCCA TOSCANA
formaggi

I Classici



IL PATRIARCA

PECORINO **STAGIONATO**

STAGIONATURA 7 MESI MINIMA



I Classici

STAGIONATURA 7 MESI MINIMA

PECORINO
STAGIONATO

IL PATRIARCA

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato 7 mesi.

IL PRODOTTO

Una lunga e saggia stagionatura per sprigionare tutto l'inconfondibile aroma del nostro pecorino. **Il Patriarca** completa la propria maturazione a temperatura di "cantina", in un ambiente che contribuisce a definirne le particolari caratteristiche organolettiche, olfattive e gustative.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. 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 2,5 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.

CODICE PRODOTTO:
PA22 la forma da 2,5 kg

IL PATRIARCA

LEGAL NAME: sheep cheese aged for 7 months.

PRODUCT DESCRIPTION

A long and wise maturation to release all the unmistakable aroma of our pecorino. **Patriarca** completes its maturation at "cellar" temperature, in an environment that helps to define its particular organoleptic, olfactory and gustatory characteristics.

INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK**, salt, rennet, 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 2,5 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: all year round.

PRODUCT CODE:
PA22 the large 2,5 kg wheel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1792 kJ / 432 kcal
Grassi / Fat	36 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	26 g
Carboidrati / Carbohydrate	0,8 g
di cui zuccheri of which sugar	0 g
Proteine / Protein	26 g
Sale / Salt	2 g

ROCCA TOSCANA formaggi

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