ROCCA TOSCANA
formaggi

I Caprini



IL REFOLO

FORMAGGIO CAPRINO
STAGIONATO SOTTO **TIMO**

I Caprini

FORMAGGIO CAPRINO
STAGIONATO SOTTO **TIMO**



IL REFOLO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio caprino stagionato sotto timo

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. L'unione con **il timo** ne esalta l'intensità, lasciandogli una persistenza e una rotondità che include tutti i profumi del prato.

INGREDIENTI: LATTE di capra pastorizzato, sale, caglio, fermenti.
Trattato in superficie con olio di colza, sulla crosta foglie di timo (thymus vulgare L.) a scopo decorativo.

ALLERGENI: LATTE e I suoi derivati. **Latte** di capra pastorizzato (ingrediente). Le foglie di timo presenti in crosta possono contenere tracce di **SEDANO**, **SENAPE** e **SESAMO**.

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 incartato, 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:
CAT2

IL REFOLO

LEGAL NAME: aged goat cheese under thyme.

PRODUCT DESCRIPTION

From the sweetness and purity of goat's milk comes **"Il Refolo"**, a light, fresh, and delicate cheese, like a gentle breath of wind. The addition of **thyme** enhances its intensity, giving it a lingering finish and a rounded character that captures all the fragrances of the meadow.

INGREDIENTS: Pasteurized goat's **MILK**, salt, rennet, starter cultures. On surface: rapeseed oil. Thyme leaves (Thymus vulgaris L.) on rind for decorative purposes only.

ALLERGENS: MILK and milk derivatives. Pasteurized goat's MILK (ingredient). The thyme leaves on the rind may contain traces of **CELERY**, **MUSTARD**, and **SESAME**.

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:
CAT2

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