ROCCA TOSCANA
formaggi

Gli Affinati



IL TINO

PECORINO STAGIONATO SOTTO **VINACCIA**

Gli Affinati

PECORINO STAGIONATO
SOTTO **VINACCIA**



IL TINO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato sotto vinaccia.

IL PRODOTTO

Dal ribollir de' tini, va l'aspro odor de i vini, l'anime a rallegrar: **"il Tino"** è un formaggio che porta in tavola i profumi e i sapori della tradizione vinicola contadina.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza, sulla crosta eventuale presenza di vinaccia a scopo decorativo. Può contenere sulla crosta tracce di **SOLFITI**. Crosta non edibile.

ALLERGENI: LATTE e I suoi derivati. **LATTE** di pecora pastorizzato (ingrediente). Possibile presenza di **SOLFITI** in crosta dovuti all'affinamento in vinacce.

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 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:
VIMA la forma piccola da 0,5 kg
VI18 la forma media da 1,3 kg

IL TINO

LEGAL NAME: sheep cheese aged under marc.

PRODUCT DESCRIPTION

"From the bubbling vats, goes the sour smell of wine, the souls to rejoyce": **"il Tino"** (vat) is a cheese that brings to the table the aromas and flavors of the peasant wine tradition.

INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK**, salt, rennet, starter cultures. On surface: rapeseed oil. Possible presence of marc on rind for decorative purposes only. Might contain remains of **SULPHITES**. Not edible rind.

ALLERGENS: MILK and milk derivatives. Pasteurized sheep MILK (ingredient). Possible presence of **SULPHITES** on rind due to the use of marc.

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: in food wrapping paper.
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:
VIMA the small 0,5 kg wheel
VI18 the medium 1,3 kg wheel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1640 kJ / 396 kcal
Grassi / Fat	33 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	24 g
Carboidrati / Carbohydrate	0,3 g
di cui zuccheri of which sugar	0,3 g
Proteine / Protein	24 g
Sale / Salt	1,8 g

ROCCA TOSCANA formaggi

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