ROCCA TOSCANA
formaggi

Gli Aromatizzati



L'IMPERO

PECORINO STAGIONATO ALLE **PERE**



Gli Aromatizzati

PECORINO STAGIONATO
ALLE **PERE**

L'IMPERO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con succo di pera liofilizzato aromatizzato.

IL PRODOTTO

Fruttato e cremoso: l'antica maestria del casaro e l'aroma intenso della pera si fondono nel formaggio "**L'Impero**", una ricetta che racchiude i sapori tradizionali contadini.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, succo di pera liofilizzato aromatizzato (2,4 %) (succo di pera liofilizzato (1,2%), aromi naturali) 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 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:
PEMA la forma piccola da 0,5 kg.
PESC la forma media da 1,3 kg.

L'IMPERO

LEGAL NAME: aged sheep cheese with pears.

PRODUCT DESCRIPTION

Fruity and creamy: the ancient mastery of the cheesemaker and the intense aroma of pears blend in the **"Impero"** (empire) cheese, a recipe that embodies the traditional peasant flavors.

INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK**, freeze dried and aromatized pear juice (2,4%) (freeze dried pear juice (1,2%), natural aromas), 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: 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:
PEMA the small 0,5 kg wheel
PESC the medium 1,3 kg wheel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1667 kJ / 402 kcal
Grassi / Fat	33 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	24 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,6 g
di cui zuccheri of which sugar	0,12 g
Proteine / Protein	25 g
Sale / Salt	2,2 g

ROCCA TOSCANA formaggi

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