ROCCA TOSCANA
formaggi

I Classici



IL VESSILLO

PECORINO **STAGIONATO**



I Classici

PECORINO
STAGIONATO

IL VESSILLO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato.

IL PRODOTTO

Sapienti tecniche artigianali e paziente stagionatura per un sapore inconfondibile: dolcezza e carattere sono "**Il Vessillo**" della nobile arte casearia di Rocca Toscana Formaggi.

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 piccole da 0,5 kg - medie da 1,3 kg - grandi da 2,5 kg - giganti da 6,5 kg - 13 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: ROMA la forma piccola da 0,5 kg
RO18 la forma media da 1,3 kg
ROSC la forma media da 1,3 kg a stampo scodellato
RO22 la forma grande da 2,5 kg
RO25 la forma gigante da 6 kg
RO35 la forma gigante da 13 kg (disponibile anche in confezione di legno) SU PROGRAMMAZIONE

ROCCA TOSCANA formaggi

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

IL VESSILLO

LEGAL NAME: aged sheep cheese.

PRODUCT DESCRIPTION

Skilled craft techniques and patient aging for a distinctive taste: sweetness and personality define **"Il Vessillo"** (flag), from the noble dairy art of Rocca Toscana Formaggi.

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: small wheels of 0,5 kg - medium wheels of 1,3 kg - large wheels of 2,5 kg - giant wheels of 6,5 kg - 13 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: ROMA the small 0,5 kg wheel
RO18 the medium 1,3 kg wheel
ROSC the medium round shaped 1,3 kg wheel
R022 the large 2,5 kg wheel
RO25 the giant 6 kg wheel
R035 the giant 13 kg wheel (also available with wooden box)
ON PROGRAMMING

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