ROCCA TOSCANA
formaggi

Gli Affinati



IL FIENILE

PECORINO STAGIONATO SOTTO **FIENO**

Gli Affinati

PECORINO STAGIONATO
SOTTO **FIENO**



IL FIENILE

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato sotto fieno.

IL PRODOTTO

I sapori della campagna arrivano in tavola con **"Il Fienile"**, un formaggio ambrato, maturato sotto fieno, con cui riscoprire la genuinità della storia contadina.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza, sulla crosta fieno a scopo decorativo.
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 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:
FEMA la forma piccola da 0,5 kg
FE18 la forma media da 1,3 kg

IL FIENILE

LEGAL NAME: sheep cheese aged under hay.

PRODUCT DESCRIPTION

The flavors of the countryside come to the table with **"Il Fienile"** (barn), an amber cheese, aged under hay, through which you can rediscover the genuineness of rural history.

INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK**, salt, rennet, starter cultures. On surface: rapeseed oil. Hay on rind for decorative purposes only.
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: 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:
FEMA the small 0,5 kg wheel
FE18 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