ROCCA TOSCANA
formaggi

I Biologici




# IL NOTTURNO

## PECORINO **BIOLOGICO** CON **MIRTILLO**

I Biologici

PECORINO **BIOLOGICO**
CON **MIRTILLO**




# IL NOTTURNO

**DENOMINAZIONE LEGALE:** formaggio da latte ovino con mirtilli essiccati.

**IL PRODOTTO**

Il tradizionale sapore del pecorino è impreziosito dall'aroma di bosco del mirtillo, un frutto dall'inconfondibile colore **blu-notte** che permette al formaggio di regalare nuove esperienze sensoriali. Nella lavorazione tradizionale di questo formaggio biologico ritrovate tutta la genuinità e i ritmi della natura.

**INGREDIENTI: LATTE** ovino da agricoltura biologica pastorizzato, mirtilli biologici essiccati con succo di mela (2,4%) (mirtilli* (2,28%), succo di mela concentrato*), sale, caglio, fermenti. *Da agricoltura biologica. 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 medie da 1,3 kg - forme piccole da 0,5 kg disponibili su richiesta per quantitativi da concordare.

**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:**
BMRM la forma piccola da 0,5 kg
BMR1 la forma media da 1,3 kg

Operatore controllato **N. B3534**
Organismo di controllo autorizzato dal MASAF
**IT BIO 006**
AGRICOLTURA UE

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

# IL NOTTURNO

**LEGAL NAME:** organic sheep cheese with dried blueberries.

**PRODUCT DESCRIPTION**

The traditional sheep cheese taste is enriched with the blueberries' scent of wood. A fruit with a distinctive **night-blue** color that allows the cheese to give new sensorial experiences. In the traditional processing of this organic cheese you will find the genuineness and rhythm of nature.

**INGREDIENTS:** pasteurized sheep **MILK** from organic farming, organic dried blueberries with apple juice (2,4%) (blueberries *(2,28%), apple juice concentrate *), salt, rennet, starter cultures. *From organic farming.
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:** medium wheels of 1,3 kg - small wheels of 0,5 kg available on request for agreed quantity.

**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:**
BMRM the small 0,5 kg wheel
BMR1 the medium 1,3 kg wheel

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G<br>NUTRITION DECLARATION PER 100 G | |
|---|---|
| Energia / Energy | 1446 kJ / 348 kcal |
| Grassi / Fat | 28 g |
| di cui acidi grassi saturi<br>of which saturates | 16 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 1,3 g |
| di cui zuccheri<br>of which sugar | 1,3 g |
| Proteine / Protein | 22 g |
| Sale / Salt | 1,6 g |