ROCCA TOSCANA
formaggi

I Biologici



IL PIACERE

PECORINO **BIOLOGICO**
CON **TARTUFO**

PECORINO **BIOLOGICO** STAGIONATO
CON **TARTUFO**



IL PIACERE

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con brisure di tartufo; formaggio da latte ovino stagionato con brisure di tartufo.

IL PRODOTTO

Profumo intenso e aroma inebriante: il tartufo, scrigno della "Molecola del **Piacere**", si sposa con il sapore del formaggio in un afrodisiaco connubio. Nella lavorazione tradizionale di questo formaggio biologico ritrovate tutta la genuinità e i ritmi della natura.

INGREDIENTI: LATTE ovino da agricoltura biologica pastorizzato, brisure di tartufo estivo 1,7% (Tartufo estivo da agricoltura biologica (Tuber aestivum vitt) (0,8%), acqua, sale), sale, caglio, fermenti. 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 da 2,2 kg nella variante giovane - medie da 1,3 kg nella variante Stagionato e 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:
BT2F la forma "fresca" da 2,2 kg
BTA1 la forma stagionata media da 1,3 kg
BTAM la forma stagionata piccola da 0,5 kg

IL PIACERE

LEGAL NAME: sheep cheese with black truffles preparation; aged sheep cheese with black truffles preparation.

PRODUCT DESCRIPTION

Intense smell and inebriating aroma: truffles, the coffer of the "Molecule of **Pleasure**", are combined with the taste of the cheese in an aphrodisiac union. In the traditional processing of this organic cheese you will find the genuineness and rhythm of nature.

INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK** from organic farming, summer truffle preparation 1,7% (Summer truffle from organic agricoltures (Tuber Aestivum Vitt) (0,8%), water, salt) salt, rennet, starter cultures. 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: wheels of 2,2 kg in the young version - medium wheels of 1,3 kg in the aged version and 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:
BT2F the young 2,2 kg wheel
BTA1 the medium aged 1,3 kg wheel
BTAM the small aged 0,5 kg wheel

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

PECORINO BIOLOGICO CON TARTUFO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1508 kJ / 364 kcal
Grassi / Fat	30 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	21 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,3 g
di cui zuccheri of which sugar	1,3 g
Proteine / Protein	22 g
Sale / Salt	1,8 g

PECORINO BIOLOGICO STAGIONATO CON TARTUFO

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