ROCCA TOSCANA
formaggi

I Biologici



IL CARBONARO

PECORINO **BIOLOGICO** STAGIONATO
SOTTO **PEPE NERO**

I Biologici

PECORINO **BIOLOGICO**
STAGIONATO
SOTTO **PEPE NERO**



IL CARBONARO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato sotto chicchi di pepe nero.

IL PRODOTTO

L'incontro tra pecorino e pepe crea un'esplosione di sapori riconosciuta tra le icone della cucina italiana: **"Il Carbonaro"** racconta questa unione tra piccantezza e dolcezza. Nella lavorazione tradizionale di questo formaggio biologico ritrovate tutta la genuinità e i ritmi della natura.

INGREDIENTI: LATTE ovino da agricoltura biologica pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Sulla crosta possibile presenza di chicchi di pepe nero da agricoltura biologica, come residui dalla stagionatura. 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 e 4°C, avvolto in carta per alimenti traspirante o in panno di fibra naturale.

DISPONIBILITÀ: tutto l'anno.

CODICE PRODOTTO:
BPNM la forma piccola da 0,5 kg
BPNS la forma media da 1,3 kg

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

ROCCA TOSCANA formaggi

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

IL CARBONARO

LEGAL NAME: sheep cheese aged under black pepper.

PRODUCT DESCRIPTION

The meeting between pecorino cheese and black peppers creates an explosion of flavors recognized among the icons of Italian cuisine: **"Il Carbonaro"** (charcoal burner) narrates this union between spiciness and sweetness.
In the traditional processing of this organic cheese you will find the genuineness and rhythm of nature.

INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK** from organic farming, salt, rennet, starter cultures. Minced black pepper from organic farming 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:
BPNM the small 0,5 kg wheel
BPNS 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