ROCCA TOSCANA
formaggi

I Biologici



IL FRASTUCHINO

PECORINO **BIOLOGICO**
CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"



I Biologici

PECORINO **BIOLOGICO**
CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

IL FRASTUCHINO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con Pistacchio Verde di Bronte DOP.

IL PRODOTTO

Un viaggio del gusto fino alla siciliana Bronte, patria dei pistacchi più noti al mondo. Il color verde smeraldo di questo frutto, detto **"Frastuchino"**, è tutto da assaggiare in un formaggio dal sapore dolce e delicato. Nella lavorazione tradizionale di questo formaggio biologico ritrovate tutta la genuinità e i ritmi della natura.

INGREDIENTI: LATTE ovino da agricoltura biologica pastorizzato, granella di **PISTACCHIO** 100% "**PISTACCHIO** Verde di Bronte DOP"*(1,7%), "**PISTACCHIO** Verde di Bronte DOP"* sgusciato (0,7%), sale, caglio, fermenti. *Da agricoltura biologica. Può contenere tracce di altra frutta a guscio: **MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI**. Crosta non edibile.

ALLERGENI: LATTE e I suoi derivati. **LATTE** di pecora pastorizzato (ingrediente). **PISTACCHIO** (ingrediente), **MANDORLE**, **NOCCIOLE**, **NOCI** (possile presenza).

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:
BPIM la forma piccola da 0,5 kg
BPIS la forma media da 1,3 kg

IL FRASTUCHINO

LEGAL NAME: sheep cheese with Pistacchio Verde di Bronte DOP.

PRODUCT DESCRIPTION

A journey of taste as far as the Sicilian Bronte, home of the most famous pistachios in the world. The emerald green color of this fruit, **"Frastuchino"** as it is locally called, can't help but be tasted in a sweet and delicate cheese. In the traditional processing of this organic cheese you will find the genuineness and rhythm of nature.

INGREDIENTS: organic sheep cheese with "Pistacchio Verde di Bronte DOP". **Ingredients :** Pasteurized sheep **MILK** from organic farming, granulated 100% **PISTACHIO** "Pistacchio Verde di Bronte DOP"* (1,7%), shelled "Pistacchio Verde di Bronte DOP"* (0,7%), salt, rennet, starter cultures.* From organic agricoltures. May contain traces of other nuts : **NUTS, HAZELNUTS** and **ALMONDS**. Not edible rind.

ALLERGENS: MILK and milk derivatives. Pasteurized sheep **MILK** (ingredient). **PISTACHIO** (ingredient), **NUTS**, **HAZELNUTS** and **ALMONDS** (may contain).

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:
BPIM the small 0,5 kg wheel
BPIS the medium 1,3 kg wheel

Autorizzazione Consorzio di Tutela del "Pistacchio Verde di Bronte DOP"n° 70/2020

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

ROCCA TOSCANA formaggi

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1528 kJ / 369 kcal
Grassi / Fat	31 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	20 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,9 g
di cui zuccheri of which sugar	0,1 g
Proteine / Protein	21 g
Sale / Salt	2,2 g