ROCCA TOSCANA
formaggi

I Biologici



IL GOLOSO

PECORINO **BIOLOGICO** CON **FICHI**

I Biologici

PECORINO **BIOLOGICO**
CON **FICHI**



IL GOLOSO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con fichi secchi cotti al forno.

IL PRODOTTO

"Goloso" e aromatico: la dolcezza del fico arricchisce di note fruttate un formaggio bianco e pastoso, per una novità destinata a diventare tradizione. Nella lavorazione tradizionale di questo formaggio biologico ritrovate tutta la genuinità e i ritmi della natura.

INGREDIENTI: LATTE ovino da agricoltura biologica pastorizzato, fichi biologici secchi cotti al forno (1%), sale, aroma naturale, caglio, fermenti. Possibile presenza del picciolo dei fichi. 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:
BFIM la forma piccola da 0,5 kg
BF18 la forma media da 1,3 kg

IL GOLOSO

LEGAL NAME: sheep cheese with dried baked figs.

PRODUCT DESCRIPTION

"Glottonous" (Goloso) and aromatic: the sweetness of figs enriches with fruity notes a white and creamy cheese, for a novelty destined to become tradition. 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 baked figs (1%), salt, natural aroma, rennet, starter cultures. May contain figs petiole. 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:
BFIM the small 0,5 kg wheel BF18 the medium 1,3 kg wheel

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

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	1611 kJ / 388 kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi	32 g
of which saturates	20 g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri	2,1 g
of which sugar	0,25 g
Proteine / Protein	23 g
Sale / Salt	2,7 g