ROCCA TOSCANA
formaggi

I Biologici



IL NOVO

PECORINO **BIOLOGICO**
FRESCO

I Biologici

PECORINO **BIOLOGICO**
FRESCO



IL NOVO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino.

IL PRODOTTO

Dolce e delicato, un formaggio **"Novo"** dalla breve stagionatura che racconta i profumi del pascolo e del latte fresco di pecora. 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. 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 triangolari da 0,8 kg - forme tonde da 2 kg.

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:
BRMT la forma da 0,8 kg
BF20 la forma da 2 kg

IL NOVO

LEGAL NAME: young sheep cheese.

PRODUCT DESCRIPTION

Sweet and delicate, **"Novo"** (new) a young cheese that tells the scent of pasture and fresh sheep milk. 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. 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: triangular wheels of 0,8 kg - rounded wheels of 2 kg.

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:
BRMT the 0,8 kg wheel
BF20 the 2 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	1446 kj / 348 kcal
Grassi / Fat	28 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	16 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,3 g
di cui zuccheri of which sugar	1,3 g
Proteine / Protein	22 g
Sale / Salt	1,6 g