ROCCA TOSCANA
formaggi
I Biologici



IL PETROSO

PECORINO **BIOLOGICO**
STAGIONATO IN **GROTTA**



I Biologici

PECORINO **BIOLOGICO**
STAGIONATO IN **GROTTA**

IL PETROSO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio stagionato da latte ovino.

IL PRODOTTO

Gusto e stagionatura in grotta: dalle cavità naturali di Valentano emerge "**Il Petroso**", un regalo del passato dal sapore unico e antico. 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 da 2,5 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:
BG22 la forma da 2,5 kg

IL PETROSO

LEGAL NAME: sheep cheese aged in caves.

PRODUCT DESCRIPTION

Taste plus aging in caves: from the natural caves of Valentano emerges **"Il Petroso"** (the rock), a gift from the past with a unique and ancient flavor. 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: wheels of 2,5 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:
BG22 the 2,5 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	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