ROCCA TOSCANA
formaggi

I Classici



LA GARBATA

PECORINO **STAGIONATO**

I Classici



PECORINO
STAGIONATO



LA GARBATA

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino, stagionato.

IL PRODOTTO

Una forma grande, pensata per stagionare a lungo. "La Garbata" è un formaggio di puro latte ovino, parzialmente sgrassato. Crosta sottile, pasta bianca, leggermente tendente al paglierino, compatta, dolce e garbata all'assaggio.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza. 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 20 kg circa.

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 SU PROGRAMMAZIONE.

CODICE PRODOTTO:
RO37 la forma da 20 kg

LA GARBATA

LEGAL NAME: aged sheep milk cheese.

PRODUCT DESCRIPTION

A large wheel, designed for long aging. "La Garbata" is a cheese made from pure sheep milk, partially skimmed. It has a thin rind and a slightly straw-yellow though white paste. Compact, sweet and delicate. Gentle ("Garbata") on the palate.

INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK**, salt, rennet, starter cultures. On surface: rapeseed oil.
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 approximately 20 kg.

SHELF LIFE: The product is at its best if 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 ON PROGRAMMING.

PRODUCT CODE:
RO37 the large 20 kg wheel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1609 kJ / 388 kcal
Grassi / Fat	29 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	20 g
Carboidrati / Carbohydrate	2,2 g
di cui zuccheri of which sugar	0,60 g
Proteine / Protein	21 g
Sale / Salt	1,2 g

ROCCA TOSCANA formaggi

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