



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ART.

AX21170

SELEZIONE 3 ROCCOLINI

LINEA PRODOTTO

LIBERO SERVIZIO

INGREDIENTI:

Roccolino Naturale :LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio.

Roccolino al tartufo: LATTE vaccino pastorizzato, tartufo estivo 2% (Tuber Aestivum Vitt),sale, caglio.

Roccolino Mediterraneo: LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio. Trattato in crosta con foglie di rosmarino pastorizzate tritate e olio extra vergine di Oliva

DESCRIZIONE:

Figlio legittimo dell'ormai famoso e apprezzato ROCCOLO VALTALEGGIO, con il Roccolino, formaggio con la stessa caratteristica pasta del Roccolo Valtaleggio, ma di dimensione ridotta, si è voluto non solo pensare al piccolo omaggio o al tagliere da degustazione, ma anche ad una base su cui fare sperimentazione di affinature e di sapori. Da qui nascono 3 diversi prodotti che vanno a comporre la confezione

Roccolino Naturale: è un formaggio prodotto originalmente nel periodo di transumanza delle mandrie in ritorno dagli alpeggi, viene fatto con il buon latte della zona di produzione La caratteristica forma cilindrica meglio permette di ottenere, attraverso una lunga ed accurata affinatura di 3 mesi su assi di legno in cantine ricche di muffa dai profumi e dai colori più variegati, una pasta morbida nel sottocrosta e leggermente asciutta nel cuore, esaltando un insieme di diversi sapori e profumi che rendono questo formaggio un prodotto unico. Ideale abbinato a verdure sottolio, o giardiniera, accompagnato da buon vino rosso corposo o vino passito.

Roccolino al Tartufo: è un formaggio dalla caratteristica forma cilindrica con una accurata stagionatura di 90 giorni su assi di legno in cantine ricche di muffa dai profumi e dai colori più variegati. La pasta è morbida nel sottocrosta e leggermente asciutta nel cuore e arricchita da scaglie di Tartufo estivo, esaltando un insieme di diversi sapori e profumi che rendono questo formaggio un prodotto unico.

Roccolino Mediterraneo: Formaggio dalla tipica forma cilindrica prodotto con latte vaccino intero. La stagionatura di minimo 3 mesi su assi di legno gli conferisce un profumo ed un sapore intenso e particolare che lo rendono un formaggio unico e apprezzato. Il trattamento in crosta per ulteriori 50 giorni circa con olio extra vergine di oliva e rosmarino in foglie tritate conferisce al prodotto il profumo e il sapore del Mediterraneo. La crosta è assolutamente edibile.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE		SHELF LIFE AL CONFEZIONAMENTO (GIORNI)	
+1°/+6° C		30	
INFORMAZIONI PER GLI ALLERGICI		MODALITA' D'USO	
Contengono latte e lattosio		Ready to eat	
UNITA' VENDITA NEL COLLO: 6 (2 per tipo)		PESO NETTO: 2,1 kg circa	
ORIGINE DEL LATTE:	Italia		
UNITA' DI VENDITA		UNITA' LOGISTICA	
CONFEZIONAMENTO	Scatola di cartone	DIMENSIONI (mm)	
CODICE EAN13	2/953689	TARA (g)	250

PALLETTIZZAZIONE

COLLI PER STRATO	15	STRATI PER BANCALE	8	COLLI PER BANCALE	120
------------------	----	--------------------	---	-------------------	-----

CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO

CROSTA**Roccolino Naturale:** Consistente, presenta con l'invecchiamento muffe grigio-giallastre**Roccolino al Tartufo:** Consistente, presenta con l'invecchiamento muffe grigio-giallastre**Roccolino al Mediterraneo:** Consistente, può presentare muffe grigio-giallastre, trattata con fogli di rosmarino pastorizzato tritate e olio extra vergine di oliva - EDIBILE**PASTA****Roccolino Naturale:** Morbida vicino alla crosta, friabile al centro**Roccolino al Tartufo:** Morbida vicino alla crosta, più friabile al centro e cosparsa di scaglie di tartufo estivo**Roccolino al Mediterraneo:** Friabile di colore bianco paglierino**SAPORE****Roccolino Naturale:** Aromatico, intenso**Roccolino al Tartufo:** Aromatico, intenso, ben bilanciato con il gusto delicato e caratteristico del pregiato Tartufo estivo.**Roccolino al Mediterraneo:** Fragrante e aromatico**ROCCOLINO NATURALE - VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO**

VALORE ENERGETICO (Kcal)	361 Kcal	GRASSI (g)	31 g
VALORE ENERGETICO (Kj)	1496 Kj	di cui saturi	23 g
PROTEINE (g)	21 g	GRASSO S/S (%)	57
SALE (g)	1,6 g	CARBOIDRATI (g)	1,5 g
UMIDITA' (%)	46	di cui zuccheri	1 g

ROCCOLINO AL TARTUFO - VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO (Kcal)	308 Kcal	GRASSI (g)	25 g
VALORE ENERGETICO (Kj)	1278 Kj	di cui saturi	18 g
PROTEINE (g)	20 g	GRASSO S/S (%)	49
SALE (g)	2,1 g	CARBOIDRATI (g)	0,7 g
UMIDITA' (%)	51	di cui zuccheri	<0,5 g

ROCCOLINO MEDITERRANEO - VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO (Kcal)	409 Kcal	GRASSI (g)	34 g
VALORE ENERGETICO (Kj)	1695 Kj	di cui saturi	25 g
PROTEINE (g)	25 g	GRASSO S/S (%)	55
SALE (g)	2,1 g	CARBOIDRATI (g)	0,8 g
UMIDITA' (%)	37	di cui zuccheri	<0,1 g

DATA DI COMPILAZIONE:

18/10/2023

DATA DI REVISIONE:

18/10/2023