



I Biologici



L'AMBRA DI TALAMELLO

PECORINO **BIOLOGICO** STAGIONATO
IN **FOSSE ARENARIE**

I Biologici



PECORINO BIOLOGICO
STAGIONATO
IN FOSSE ARENARIE



L'AMBRA DI TALAMELLO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino stagionato in fossa arenaria a Talamello.

IL PRODOTTO

Un formaggio che affonda le radici nel Medioevo, con un sapore forte e deciso frutto della lunga stagionatura, di cui parte in fosse arenarie secondo precise ed antiche regole. "L'Ambra di Talamello" deriva il suo nome dal colore della pasta: gustate e meditate sul sapore della storia. 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.

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 1 kg.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 210 giorni.

IMBALLO: prodotto sotto vuoto, non forare il sacco.

MODALITÀ CONSERVAZIONE: conservare tra 0°C e 4°C.

DISPONIBILITÀ: tutto l'anno.

CODICE PRODOTTO:
BAM1 la forma da 1 kg

L'AMBRA DI TALAMELLO

LEGAL NAME: sheep cheese aged in ditch-like caves.

PRODUCT DESCRIPTION

A cheese rooted in the Middle Ages, with a strong and decisive flavor resulting from the long ageing, which starts in sandstone ditches, according to definite and ancient rules. The "Amber of Talamello" derives its name from the color of its texture: taste it and meditate on the flavor of history. 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.

ALLERGENS: MILK and milk derivatives. Pasteurized sheep MILK (ingredient).

GMO: no GMO derived products are used to produce the cheese.

AVERAGE WEIGHT: wheels of 1 kg.

SHELF LIFE: this product offers its best quality when consumed within 210 days.

PACKAGING: under vacuum. Do not pierce the bag.

PRESERVATION: keep between 0°C and 4°C.

AVAILABILITY: all year round.

PRODUCT CODE:
BAM1 the 1 kg wheel



Operatore controllato N. B3534
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF
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	1649 kJ / 398 kcal
Grassi / Fat	33 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	23 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,3 g
di cui zuccheri of which sugar	1,3 g
Proteine / Protein	24 g
Sale / Salt	1,8 g