



I Biologici



L'AMBRA DI TALAMELLO

PECORINO **BIOLOGICO** STAGIONATO
IN **FOSSIE 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* pastorizzato, sale, caglio, fermenti. *Da agricoltura biologica.

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

NOM LÉGAL: fromage de lait de brebis affiné dans des fosses de grès à Talamello.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Voici un fromage qui enfonce ses racines au Moyen Age, un fromage au goût résolu dû au long affinage; une partie de ce dernier se déroule dans des fosses de grès suivant des règles anciennes et bien précises. "L'Ambra di Talamello" ("L'Ambre de Talamello") prends son nom de la couleur de sa pâte: il faut goûter et méditer sur la saveur de l'histoire. Dans la production traditionnelle de ce fromage biologique on retrouve l'authenticité et les rythmes de la nature.

INGRÉDIENTS: LAIT de brebis* pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques. * Issu de l'agriculture biologique.

ALLERGÈNES: LAIT et ses dérivés. LAIT de brebis pasteurisé (ingrédient).

OGM: aucune matière première contenant des OGM ou dérivés n'est utilisés dans la production de ce fromage.

POIDS (POIDS VARIABLE): formes de 1 kg

DURÉE DE CONSERVATION: ce produit présente ses caractéristiques les plus typiques s'il est consommé de préférence dans 210 jours.

EMBALLAGE: sous vide, ne pas percer le sac.

PRESERVATION: a conserver entre 0°C - 4°C.

DISPONIBILITÉ: toute l'année.

CODE DU PRODUIT:
BAM1 forme de 1 kg



Operatore controllato N. B3534
Organismo di controllo autorizzato dal MASA
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Energia / Energie	1649 kJ / 398 kcal
Grassi / Matières grasses	33 g
di cui acidi grassi saturi dont acides gras saturés	23 g
Carboidrati / Glucides	1,3 g
di cui zuccheri dont sucres	1,3 g
Proteine / Protéines	24 g
Sale / Sel	1,8 g