ROCCA TOSCANA
formaggi

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 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	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