



- Il Formai Ambra Gialla è un formaggio latteria vecchio affinato per due mesi in vasche di birra rossa San Gabriel aromatizzata al peperone
- Color paglierino intenso, ha un profumo lieve di lieviti e frutta con una pasta di consistenza dura, compatta e non gommosa in cui si notano le venature tipiche date dall'affinatura
- La crosta non edibile è di colore paglierino carico, quasi arancione, ed è spennellata in superficie con olio di semi vari
- Al gusto si percepisce un aroma tipico del prodotto, in armonia tra le fragranze della frutta esotica e di chiodi di garofano con un retrogusto piacevolmente fresco e speziato
- Ottimo come stuzzichino, durante i pasti e soprattutto a completamento di gustosi aperitivi

Formai Ambra Gialla

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte , sale, caglio, lisozima (da uovo), birra rossa San Gabriel (acqua, orzo, luppolo)
Trattamento	Minimo 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6,5 kg circa
Stoccaggio	3 - 6 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	462 kcal / 1506 kJ
Grassi	26.50 g
Acidi grassi saturi	16.50 g
Carboidrati	0.50 g
Zuccheri	0.10 g
Proteine	30.40 g
Sale	1.50 g