



- Il Formai Ambra Rossa è un formaggio latteria vecchio affinato per due mesi in vasche di birra rossa San Gabriel aromatizzata con radicchio di Treviso
- Color rosso ambrato, ha delicati sentori caramellati e vegetali 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 maltato che si sposa perfettamente con il nobile sapore amaro del radicchio, con un retrogusto erbaceo e morbido
- Ottimo come stuzzichino, durante i pasti e soprattutto a completamento di gustosi aperitivi

Formai Ambra Rossa

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
Origine del latte	Austria

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