



AMIA'TM



**FORMAGGIO A BREVE STAGIONATURA
AFFINATO ALLA LAVANDA RIVIERA DEI FIORI
A PASTA SEMI-DURA**

FABBRICATO CON LATTE CRUDO

il “**Amià**”, formaggio stagionato di pasta consistente. Il suo sapore inconfondibile è un giusto connubio tra il sapore del formaggio e la lavanda officinalis “Imperia”, varietà protetta coltivata sul territorio della Riviera dei Fiori, unica nel suo genere per la sua delicatezza, l’assenza di canfora e la possibilità di essere utilizzata in ambito alimentare. Può essere degustato in purezza per cogliere le note fiorite della lavanda, mai invasiva, o con miele e confetture, per un effetto ancora più armonico.

DESCRIZIONE: Il Amià da 1,800/2,000 grammi

INGREDIENTI: Latte, caglio, sale.

AFFINATURA: Lavanda Officinalis Imperia

CONSERVAZIONE: Conservare il prodotto in frigorifero. +1°/+4°

CONFEZIONI: Preincartato singolarmente

PROVENIENZA DEL LATTE: Italia

TMC: CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 7 mesi DALLA DATA DI PRODUZIONE (VEDI LOTTO)

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi di prodotto

ENERGIA	kj 1414/kcal. 341
GRASSI	27 g
Di cui Acidi Grassi saturi	18 g
CARBOIDRATI	2.4 g
Di cui zuccheri	0.8 g
PROTEINE	22 g
SALE	1.7

Azienda Agrituristica Lavagè – Via Valle Gargassa 100 Strada Panoramica Ciazze - Rossiglione (Ge)
Email: lavage@libero.it – Web: www.lavage.it