



• dal 1957 •



M'AMA

Formaggio biologico della Valtellina

Dal nostro amore per le cose buone nasce “M’ama”, il primo formaggio biologico della Latteria di Chiuro. “M’ama” rispetta e valorizza la Valtellina, sua terra d’origine, con la quale ha un profondo legame e dalla quale proviene il latte biologico, con cui è prodotto. Le nostre produzioni da agricoltura biologica sono certificate dal 2010, rispettano l’ambiente, gli equilibri naturali, la salute umana e il benessere animale. I profumi e il gusto di “M’ama” sono delicati e ricordano gli aromi della crema del latte di montagna.



IT BIO - 012



M'AMA

Caratteristiche generali/ Main Features

INGREDIENTI · *Ingredients*

latte da agricoltura biologica, sale, caglio
organic milk, sale, rennet

FORMATO · *Format*

forma a fiore
(diametro 21 cm, scalzo 5 cm)
flower shaped
(*diameter cm 21, outer edge cm 5*)

PESO · *Wheel weight*

1,8 kg (tolleranza/tolerance ± 10%)

STAGIONATURA · *Aging*

minimo 12 giorni/12 days minimum

TRASPORTO · *Transport*

Automezzi refrigerati/Refrigerated vehicles

TEMPERATURA · *Storage Temperature*

+4 °C +6 °C

"M'ama" is the first organic cheese of the Chiuro Dairy, born from our love for good things.

"M'ama" respects and enhances its land of origin. The organic milk used to produce it comes from the Valtellina territory, to which it is deeply connected. Our organic agriculture production is certified since 2010, respecting the environment, natural balances, human health and animal wellbeing. The aromas and taste of "M'ama" are really delicate and remind of the flavours of mountain milk cream.

Codice · <i>Code</i>	13711
Unità di vendita · <i>Sales unit</i>	a peso/kg · <i>by weight/kg</i>
Imballo primario · <i>Primary packaging</i>	film termoretraibile · <i>thermoplastic film</i>
Imballo secondario · <i>Secondary packaging</i>	cartone · <i>carton</i>
Misure cartone · <i>Carton size</i>	cm 46 x 23 - h 7,5 cm
Pezzi per cartone · <i>Wheels per carton</i>	2
Shelf life	60 giorni · <i>60 days</i>
Cartoni per pallet · <i>Cartons per pallet</i>	70
Strati per pallet · <i>Layers per pallet</i>	10
Cartoni per strato · <i>Cartons per layer</i>	7
Codice EAN · <i>EAN code</i>	/
Dimensione pallet · <i>Pallet size</i>	Euro



• dal 1957 •

Lattoria Sociale di Chiuro - Società Cooperativa Agricola

via Nazionale - Zona Artigianale 23 - 23030 Chiuro (SO)

tel. +39 0342 482113 - fax +39 0342 484368

info@latteriasocialechiuro.com - www.latteriachiuoro.it

