

CACIOTTA SENZA LATTOSIO



CODICE	21515
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	250 g circa

Formaggio molle senza lattosio del Caseificio Mambelli

MATERIA PRIMA	Formaggio molle senza lattosio realizzato con latte vaccino pastorizzato e con l'aggiunta di fermenti lattici selezionati.
ASPETTO	Pasta cremosa e di colore bianco, bucciatatura sottile
SAPORE	Dolce con note di latte e panna
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Caseificio Mambelli - Santa Maria Nuova Bertinoro (FC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo scelto questo prodotto perchè incontra i gusti e le esigenze delle persone intolleranti al lattosio, coniugandoli con la garanzia di ingredienti naturali, metodi di lavorazione artigianali
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima su una focaccia o come ripieno di una piadina. Può essere utilizzata anche in cucina.