

LA GIOVINETTA



FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA

CACIOTTINA SENZA LATTOSIO

Formaggio di latte vaccino morbido delattosato, dolce e dal classico gusto di latte fresco da allevamenti selezionati. Stagionatura minima di venti giorni, pasta dal colore giallo paglierino e con occhiatura media. Ottimo con pane casereccio, per la preparazione di taglieri con formaggi e salumi, ideale inoltre da sciogliere sulla pizza.

Formato: Ø10/11 cm - H 6 cm

Peso: 500 gr / circa

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: 20/120 giorni

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	28,5 g
di cui acidi grassi saturi	20,5 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





CACIOTTINA LACTOSE FREE

Cheese with soft cow's milk lactose-free, sweet and with a classic flavour of fresh milk. The ripening can last from a minimum of 20 days to 60 days. The cheeses are aromatized with figs, which give a lightly sugary taste, which is perfect for an typical taste itinerary.

Size: Ø10/11 cm - H 6 cm

Weight: 500 gr / about

Production: all year round

Ripening: 20/120 days

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	28,5 g
Saturated fat	20,5 g
Carbohydrate	1 g
Sugar	1 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

CACIOTTINA OHNE MILCHZUCKER

Ein weicher, süßer Kuhmilchkäse, mit einem classische Geschmack, mit einer Reifung von mindestens 20 Tagen, besticht er durch die fur ihn typische mittelgroße Lochbildung und eine strohgelbe Farbe. Sein milder milchiger Geschmack kommt ausgezeichnet auf selbstgebackenem Brot zur Geltung. Er eignet sich für original Verkostung, für Salamispezialitäten, Kasen und auf Pizza.

Format: Ø10/11 cm - H 6 cm

Gewicht: 500 gr / etwa

Herstellung: ganz Jahr

Reifungsdauer: 20/120 Tagen

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	28,5 g
gesättigten Fettsäuren	20,5 g
Kohleydrat	1 g
Zucker	1 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g