

SCHEDA TECNICA



- Dalla necessità di soddisfare le moderne esigenze alimentari nasce il Dolce Marca, formaggio prodotto con latte nostrano delattosato (< 0.01% di lattosio)
- Si tratta del classico latteria fresco Trevigiano, 20/30 giorni di stagionatura, gustoso e ricco di tutte le proprietà che caratterizzano i formaggi freschi
- Al taglio si presenta con pasta morbida, di color paglierino chiaro e con piccola occhiatura irregolare
- Non ci sono più scuse per rinunciare ad un alimento sano, naturale ed importante per la dieta come il formaggio!

Formaggio Dolce Marca senza lattosio

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte delattosato, sale, caglio
Stagionatura	20/30 gg circa
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 3 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C
Origine del latte	ITALIA

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	371 kcal / 1537 kJ
Grassi	32.00 g
Acidi grassi saturi	22.00 g
Carboidrati	1.10 g
Zuccheri	0.70 g
Proteine	21.00 g
Sale	1.90 g