



- Il Mantuanella è un formaggio da tavola a pasta dura pensato per soddisfare le più moderne esigenze alimentari
- Contiene meno dello 0.02% di lattosio e questo lo rende un alimento ideale per gli intolleranti
- Tutto questo non intaccando in nessun modo il gusto, grazie anche all'attenta scelta dell'alimentazione delle bovine con prodotti primi di OGM

Formaggio semiduro Mantuanella senza lattosio

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte ps, sale, caglio. Conservante: Lisozima (da UOVO). Trattato in superficie con E120
Stagionatura	Min 14 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 35 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Proteine	33,15 %
Grasso	29,75 %
Cloruri	1,7 %
Umidità	31,12 %