



ADATTO AI SOGGETTI INTOLLERANTI AL LATTE

SUITABLE FOR PEOPLE INTOLERANT TO MILK

MONTITRENTINI  
DOLOMITI EST 1925

## CACIOTTA DELATTOSATA

**LA CACIOTTA "MONTIFREE" È PRODOTTA ESCLUSIVAMENTE CON LATTE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO, SALE E CAGLIO. GRAZIE ALLA PARTICOLARE LAVORAZIONE, È ADATTA A TUTTE LE PERSONE INTOLLERANTI AL LATTOSIO.**

La sicurezza di questo prodotto dietetico è garantita dal fatto che il lattosio è già stato predigerito, utilizzando durante le fasi di lavorazione un particolare enzima - il lattasi - che non si attiva nelle persone intolleranti.

La Caciotta Montifree mantiene inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del buon formaggio tradizionale e viene lavorata senza l'uso di alcun additivo chimico.

**Tempo di stagionatura: minimo 5 giorni**  
**Forme da circa 0,7 Kg**

PER TUTTE LE ALTRE CARATTERISTICHE TECNICHE  
E LOGISTICHE RICHIEDERE LA SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO.

**THE "MONTIFREE" CACIOTTA IS MADE EXCLUSIVELY WITH MILK THAT HAS A LOW LACTOSE CONTENT, SALT AND RENNET. THANKS TO THIS SPECIAL PRODUCTION PROCESS, IT IS SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE LACTOSE INTOLERANT.**

This dietary product is made in such a way to guarantee that the lactose has already been predigested using a particular enzyme - lactase - which does not activate in lactose-intolerant people. The "Montifree" Caciotta cheese preserves all the organoleptic characteristics of the traditional cheese without altering them and is produced without the use of chemical additives.

**Aged: minimum 5 days**  
**Wheels of about 0.7 Kgs**

FOR ALL OTHER TECHNICAL  
AND LOGISTIC CHARACTERISTICS SEE THE PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET.

