



ADATTO AI SOGGETTI INTOLLERANTI AL LATTE

SUITABLE FOR PEOPLE INTOLERANT TO MILK



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.

PER PRODURLA VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO DA FILERA CORTA.

La sicurezza di questo prodotto dietetico è garantita dal fatto che il Latte viene lavorato con l'aggiunta della lattasi naturale che mantiene inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del buon formaggio tradizionale con in più una nota dolce.

Il prodotto finale presenta una quantità di lattosio inferiore allo 0,1%.

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.

CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN LOCAL MILK.

The safety of this dietary product is guaranteed by the natural process that the milk undergoes before being transformed. By adding natural lactase, the cheese preserves the same organoleptic characteristics of the traditional product plus a light sweet extra taste.

The final lactose quantity is less than 0,1%.

Aged: minimum 5 days

Wheels of about 0,7 kg - 1,5 lb

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

