



- 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 %