

I FORMAGGI SVIZZERI IN 10 PUNTI



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it



I FORMAGGI SVIZZERI IN 10 PUNTI

1

**100%
LATTE
SVIZZERO**



Tutti i formaggi svizzeri sono fatti con 100% latte svizzero.

2

1 LITRO DI LATTE = 100 GRAMMI DI FORMAGGIO



Si usa 1 litro di latte per ogni 100 grammi di formaggio.
(per Emmentaler DOP e Gruyère DOP).



3

**NATURALMENTE
PRIVI DI LATTOSIO**

Percentuale inferiore
allo 0,01%/100 g



4

**MUCCHE NUTRITE
CON ERBA FRESCA E Fieno**

Mucche allevate al pascolo
e nutrite con erba fresca e fieno.



5

**INGREDIENTI
NATURALI**

Solo ingredienti naturali:
latte fresco, caglio e sale.



6

**SENZA ADDITIVI
E CONSERVANTI**



7

RICCHI DI CALCIO

100 g di formaggio contengono
1 grammo di calcio.



8

**FONTE
DI ENERGIA**

Fonte di energia, ottimi come
sostituti della carne.



9

**QUALITÀ
GARANTITA**

Garantiti dal Consorzio:
qualità sempre monitorata.



10

RICCHI DI GUSTO

Perfetti sia degustati da soli
che come ingredienti di qualità.



ATTENZIONE!

Emmentaler DOP, formaggio
con i buchi si distingue dal
Gruyère DOP che ne è privo.

