I FORMAGGI SVIZZERI

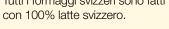




I FORMAGGI SVIZZERI IN 10 PUNTI



Tutti i formaggi svizzeri sono fatti



NATURALMENTE PRIVI DI LATTOSIO

Percentuale inferiore allo 0,01%/100 g



INGREDIENTI **NATURALI**

Solo ingredienti naturali: latte fresco, caglio e sale.



FONTE DI ENERGIA

Fonte di energia, ottimi come sostituti della carne.



RICCHI DI GUSTO

Perfetti sia degustati da soli che come ingredienti di qualità.





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



MUCCHE NUTRITE CON ERBA FRESCA E FIENO

Mucche allevate al pascolo



SENZA ADDITIVI **E CONSERVANTI**



RICCHI DI CALCIO

100 g di formaggio contengono 1 grammo di calcio.



QUALITÀ GARANTITA

Garantiti dal Consorzio: qualità sempre monitorata.



ATTENZIONE!

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





