



**IAGO MONATE**

## BIANCO SNELLO

### Stracchino con fermenti probiotici vivi



INGREDIENTI	latte, caglio, sale, fermenti lattici, fermenti probiotici
DESCRIZIONE	formaggio a pasta molle
FORMATI	peso fisso: 200g
CONSERVAZIONE	+0°C / +4°C
LIMITE DI CONSUMO*	20gg
PACKAGING	vaschetta PET con film saldante pelabile in ATP
STAGIONATURA	assente
FORMA	parallelepipeda
CROSTA	inesistente
PASTA	morbida, mantecata
SAPORE	dolce di latte, delicato, fondente

#### VALORI MEDI NUTRIZIONALI PER 100GR DI PRODOTTO\*\*

Valore Energetico	Proteine	Carboidrati	Grassi
221kcal; 917kj	15g	1,9g	17g

\*giorni dal confezionamento \*\*razione media giornaliera

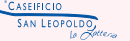
Con elevato contenuto di fermenti probiotici vivi selezionati, il *Bianco Snello* Lago Monate non contiene conservanti. La nuova confezione in vaschetta termosaldada in ATP ne garantisce la genuinità unica.

Per i nostri prodotti utilizziamo esclusivamente latte italiano della Cooperativa "La Lombarda", proveniente da allevamenti selezionati in Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte.



## IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

info@caseificiosanleopoldo.com  
www.caseificiosanleopoldo.com



All our products are produced exclusively with Italian milk from the Co-operative "La Lombarda", originating from selected farms in the Lombardy, Emilia-Romagna and Piedmont regions.

#### AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g PRODUCT\*\*

Energy	Protein
221kcal; 917kj	15g
Carbohydrates	Fat
1,9g	17g

\*days from packaging \*\*average daily values

Pour la confection de nos produits, nous utilisons exclusivement du lait d'origine italienne provenant de la Coopérative "La Lombarda", issu d'élevages sélectionnés en Lombardie, Emilie Romagne et Piémont.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g DE PRODUIT\*\*

Valeur Énergétique	Protéines
221kcal; 917kj	15g
Glucides	Graisses
1,9g	17g

\*nombre de jours à partir du conditionnement  
\*\*ration moyenne journalière

Para nuestros productos, utilizamos exclusivamente leche italiana de la cooperativa "La Lombarda", procedente de crías seleccionadas de Lombardía, Emilia Romagna y Piemonte.

#### VALOR MEDIO NUTRICIONAL POR 100g DE PRODUCTO\*\*

Valor Energético	Proteínas
221kcal; 917kj	15g
Carbohidratos	Grasas
1,9g	17g

\*días desde envasado \*\*ración media diaria

Für unsere Produkte verwenden wir ausschließlich italienische Milch der Genossenschaft "La Lombarda", die aus ausgewählter Tierhaltung der Lombardei, der Emilia Romagna und dem Piemont stammt.

#### DURCHSCHNITTLICHER NÄHRWERTGEHALT PRO 100g PRODUKT\*\*

Brennwert	Proteine
221kcal; 917kj	15g
Kohlenhydrate	Fette
1,9g	17g

\*Tage nach dem Abpacken \*\* Durchschnittliche Tagesportion



### Stracchino with live probiotic bacteria

The *Bianco Snello* Lago Monate cheese is preservative-free with a high content of selected live probiotic bacteria. The new packaging, heat-sealed in CAP, ensures its unique genuineness.

INGREDIENTS	milk, rennet, salt, lactic ferments, probiotics
DESCRIPTION	soft cheese
SIZES	fixed weight: 200g
PRESERVATION	0°/+4°C
BEST BEFORE*	20 days
PACKAGING	PET package with peel-off film sealed in CAP
RIPENING	absent
SHAPE	parallelepiped
RIND	non-existent
PASTE	soft, creamy
FLAVOUR	mild milk flavour, delicate, melts away



### Stracchino aux ferments probiotiques vivants

Avec un taux élevé de ferments probiotiques vivants sélectionnés entrant dans sa composition, le *Bianco Snello* Lago Monate ne contient pas de conservateurs. Le nouveau conditionnement en barquette fermée thermiquement en ATP lui garantit une pureté unique.

INGRÉDIENTS	lait, présure, sel, ferments lactiques, ferments probiotiques
DESCRIPTION	fromage à pâte molle
FORMATS	poids fixe: 200g
CONSERVATION	0°/+4°C
LIMITE DE CONSOMMATION*	20 jours
CONDITIONNEMENT	barquette PET avec film de fermeture détachable en ATP
AFFINAGE	absent
FORME	parallélépipède
CROÛTE	inexistante
PÂTE	molle, travaillée
GOÛT	doux de lait, délicat, fondant



### Stracchino con fermentos probióticos vivos

Con un elevado contenido de fermentos probióticos vivos seleccionados, el *Bianco Snello* Lago Monate no contiene conservantes. El nuevo envasado retráctil en ATP garantiza su carácter genuino único.

INGREDIENTES	leche, cuajo, sal, fermentos lácteos, fermentos probióticos
DESCRIPCIÓN	queso de pasta blanda
FORMATOS	peso fijo: 200 g
CONSERVACIÓN	0°/+4°C
LÍMITE DE CONSUMO*	20 días
ENVASE	envase PET con película de cierre de ATP
MADURACIÓN	ninguna
FORMA	paralelepípedica
CORTEZA	inexistente
PASTA	blanda, batida
SABOR	dulce de leche, delicado, fundente



### Stracchino mit lebenden probiotischen säurebakterien

Mit hohem Gehalt an ausgewählten probiotischen Säurebakterien und ohne Konservierungsstoffe. Die neue hitzeversiegelte Schalenverpackung aus ATP garantiert einzigartig Unverfälschtheit.

ZUTATEN	Milch, Lab, Salz, Milchsäurebakterien, probiotische Säurebakterien
BESCHREIBUNG	Weichkäse
FORMATE	Festgewicht: 200g
AUFBEWAHRUNG	0°/+4°C
MINDESTHALTBARKEIT*	20 Tage in der Schale
VERPACKUNG	PE-Schale mit abziehbarer Klebefolie aus ATP
LAGERUNG	keine
FORM	Quader
KRUSTE	keine
BRUCH	weich, zart
GESCHMACK	lieblich nach Milch, mild, zart schmelzend