



IAGO MONATE



TRONCHETTI TOMINI BIANCHI E CON RUCOLA, CASATELLA

Dai sapori dolci e aromatici, freschi e alla rucola, la casatella, i tronchetti e tommini Lago Monate sono perfetti per scoprire nuove ed accattivanti emozioni.

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



	TRONCHETTI	CASATELLA	TOMINI
INGREDIENTI	latte, fermenti lattici, caglio, sale • rucola		
DESCRIZIONE	formaggio fresco da tavola • formaggio fresco da tavola preparato con aggiunta di rucola		
FORMATI	1200g***	2000g***	100g***
CONSERVAZIONE	+0°C / +4°C		
LIMITE DI CONSUMO*	19gg/16gg rucola	19gg	16gg
PACKAGING	kraft politenata accoppiata in vasca in ATP o sottovuoto	pergamena vegetale	
FORMA	parallelepipedica, cilindrica		
STAGIONATURA • CROSTA	assente • inesistente		
PASTA	bianca coerente • con rucola		
SAPORE	di latte • di rucola fresca		

VALORI MEDI NUTRIZIONALI PER 100GR DI PRODOTTO**

Valore Energetico	Proteine	Carboidrati	Grassi
274kcal; 986kj	11g	1,3g	25g

*giorni dal confezionamento **razione media giornaliera ***da vendersi a peso

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
274kcal; 986kj	11g
Carbohydrates	Fat
1,3g	25g

*days from packaging **average daily values
***to be sold by weight



TRONCHETTI AND TOMINI WHITE AND WITH ROCKET CASATELLA

With mild aromatic flavours, fresh and with rocket, the Lago Monate casatella, tronchetti and tommini reveal new and strong emotions.

	TRONCHETTI	CASATELLA	TOMINI
INGREDIENTS	milk, lactic ferments, rennet, salt • rocket		
DESCRIPTION	fresh table cheese • fresh table cheese with rocket added		
SIZES	1200g***	2000g***	100g***
PRESERVATION	0°/+4°C		
BEST BEFORE*	19/16 days rucola	19 days	16 days
PACKAGING	poly-coated kraft paper in package sealed in CAP or vacuum-packed	vegetable parchment	
SHAPE	parallelepiped	cylindrical	
RIPENING • RIND	absent • non-existent		
PASTE	white, consistent • with rocket		
FLAVOUR	milk • fresh rocket		



TRONCHETTI ET TOMINI BLANC, ET AVEC RUCOLA CASATELLA

Aux saveurs douces, fraîches et aromatiques, et à la rucola, la casatella, les tronchetti et les tommini Lago Monate sont parfaits pour découvrir de nouvelles émotions toujours plus captivantes.

	TRONCHETTI	CASATELLA	TOMINI
INGRÉDIENTS	lait, ferments lactiques, présure, sel • rucola		
DESCRIPTION	fromage frais de table • fromage frais de table préparé avec ajout de rucola		
FORMATS	1200g***	2000g***	100g***
CONSERVATION	0°/+4°C		
LIMITE DE CONSOMMATION*	19/16 jours rucola	19 jours	16 jours
CONDITIONNEMENT	papier kraft au polythène mélangé en barquette en ATP ou sous-vide	parchemin végétal	
FORME	parallélépipède	cylindrique	
AFFINAGE • CROÛTE	absent • inexistant		
PÂTE	blanche cohérente • avec rucola		
GOÛT	de lait • de rucola fraîche		

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
274kcal; 986kj	11g
Glucides	Graisses
1,3g	25g

*nombre de jours à partir du conditionnement
ration moyenne journalière *à vendre au poids



TRONCHETTI Y TOMINI BIANCO Y CON RÚCULA CASATELLA

De sabores dulces y aromáticos, frescos y a rúcula, la casatella, los tronchetti y los tommini Lago Monate son perfectos para descubrir nuevas y cautivadoras emociones.

	TRONCHETTI	CASATELLA	TOMINI
INGREDIENTES	leche, fermentos lácteos, cuajo, sal • rúcula		
DESCRIPCIÓN	queso fresco de mesa, queso fresco de mesa preparado con rúcula		
FORMATOS	1200g***	2000g***	100g***
CONSERVACIÓN	0°/+4°C		
LÍMITE DE CONSUMO*	19/16 días rúcula	19 días	16 días
ENVASE	kraft de polietileno complejo en envase de ATP o al vacío	pergamino vegetal	
FORMA	paralelepípedica	cilíndrica	
MADURACIÓN • CORTEZA	ninguna • inexistente		
PASTA	blanca consistente • con rúcula		
SABOR	de leche • de rúcula fresca		

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
274kcal; 986kj	11g
Carboidratos	Grasas
1,3g	25g

*días desde envasado **ración media diaria ***venta por peso



TRONCHETTI UND TOMINI BIANCO UND MIT RUCOLA CASATELLA

Lieblicher und aromatischer Geschmack, frisch nach Rucola, Casatella, Tronchetti und Tomini Lago Monate eignen sich hervorragend für eine Entdeckungsreise neuer und unvergesslicher Emotionen.

	TRONCHETTI	CASATELLA	TOMINI
ZUTATEN	Milch, Milchsäurebakterien, Lab, Salz • Rucola (Salattrauke)		
BESCHREIBUNG	Friskäse • Friskäse mit Rucola		
FORMATE	1200g***	2000g***	100g***
AUFBEWAHRUNG	0°/+4°C		
MINDESTHALTBARKEIT*	19/16 Tage rucola	19 Tage	16 Tage
VERPACKUNG	PE-Schale mit abziehbarer Klebefolie aus ATP oder vakuumverpackt	pflanzliches Pergament	
FORM	Quader	Zylinder	
LAGERUNG • KRUSTE	keine		
BRUCH	weiß kompakt • mit Rucola		
GESCHMACK	nach Milch • frischem Rucola		

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
274kcal; 986kj	11g
Kohlenhydrate	Fette
1,3g	25g

*Tage nach dem Abpacken **Durchschnittliche Tagesportion
***Verkauf nach Gewicht