

Igor

www.igorgorgonzola.com

Igor gorgonzola bio

Il gorgonzola Igor bio è un gorgonzola dolce, dal sapore delicato, con importanti caratteristiche nutrizionali. Oltre ad essere un'ottima fonte di proteine e calcio, senza glutine e biologico, è anche naturalmente privo di lattosio. A certificarlo è l'associazione italiana intolleranti al lattosio, che per concedere l'utilizzo del suo logo ha accertato che il prodotto abbia un residuo di lattosio di dieci volte inferiore al parametro ministeriale da 0,1 gr ogni 100 gr del ministero, contro gli 0,01 gr ogni 100 gr di prodotto dell'associazione italiana intolleranti al lattosio. Ad oggi il gorgonzola Igor è l'unico ad aver ottenuto questa certificazione.

Ingredienti principali

Latte biologico bovino, sale, caglio, fermenti lattici selezionati, muffe selezionate appartenenti al genere *Penicillium*.

Caratteristiche e plus marketing

Nuova grafica per la confezione al libero servizio, con un film pelabile e richiudibile con effetto carta, che esalta la genuinità e naturalità del prodotto. Plus ulteriore è il logo Lfree fornito dall'Associazione italiana intolleranti al lattosio, che certifica il prodotto come naturalmente privo di lattosio.

Peso medio/Pezzature/Confezionamento

Forma intera (12 Kg); mezza forma (6 Kg); ottavo di forma (1,5 Kg); sedicesimo di forma (750 gr); pack per il libero servizio (150/200 gr).

Shelf life

Da un max di 59 giorni a un minimo di 40 gg.

Certificazione

Bioagricert per il biologico; naturalmente privo di lattosio ottenuta dall'Associazione italiana intolleranti al lattosio.

