

IGOR

www.igorgorgonzola.com



Nome prodotto

Igor gorgonzola bio

Breve descrizione del prodotto

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 10 volte inferiore al parametro ministeriale (il ministero della Salute Italiana ha dichiarato che un prodotto lattiero caseario può essere denominato "naturalmente privo di lattosio" se ha un residuo di lattosio pari a 0,1 gr. ogni 100 grammi. L'Associazione italiana intolleranti al lattosio, invece, concede il suo logo ai prodotti lattiero caseari che abbiano un residuo di lattosio inferiore a 0,01 gr ogni 100 gr di prodotto).

Ingredienti principali

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

Caratteristiche

Il prodotto è caratterizzato da una nuova grafica, per la confezione a 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.

Peso medio/Pezzature

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 massimo di 59 giorni a un minimo di 40 giorni.