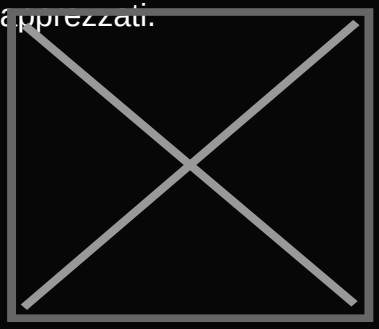
La linea “formaggi senza lattosio” di Bayernland

a116830-new-ac5d745f

Anni di esperienza nella produzione di latte e latticini di altissima qualità hanno portato Bayernland – storica e affermata azienda bavarese presente in Italia da oltre 40 anni - ad allinearsi al trend di mercato Free From, un segmento fortemente richiesto dai consumatori. Negli ultimi anni il “senza lattosio” è diventato un comparto sempre più sentito; gli italiani infatti sono sempre più orientati verso un’alimentazione attenta, e consapevole, che rispetti la sfera della salute e del benessere Grazie ad una linea di formaggi senza lattosio varia e completa, Bayernland permette così alle persone intolleranti o che non digeriscono il lattosio di non escludere dalla propria dieta il latte e i formaggi, alimenti indispensabili per benessere quotidiano. La gamma di prodotti Free From di Bayernland comprende prodotti gustosi e genuini ma più digeribili perché contengono meno dello 0,01% di lattosio. Realizzati con il latte proveniente dai verdi pascoli della Baviera senza OGM e senza conservanti, danno a tutti la possibilità di assaporare a pieno i sapori tradizionali dei formaggi più apprezzati.



La linea senza lattosio di Bayernland comprende i formaggi affettati, Edam, Emmental,Tilsiter, Cheddar e Caciotta; la caciottina Val?orita; la mozzarella Valfiorita nel formato bocconcino e la mozzarella Valfiorita nel formato filone. I formaggi affettati senza lattosio di Bayernland sono disponibili in pratiche confezioni da 100g, ognuno con le proprie squisite caratteristiche, perfetti per essere utilizzati a casa e take away. L’Edam è un formaggio dei Paesi Bassi dal¬la pasta morbida e dal gusto inconfondibile; l’Emmental, dal gusto dolce e aromatico è il tipico formaggio bavarese; il Tilsiter è un formaggio polacco dal sapore intenso e dalla pasta color

avorio; il Cheddar, con il suo tipico colore che varia dal giallo pallido fino all'arancione, è il più famoso formaggio inglese; la Caciotta, prodotta seguendo l'antica ricetta italiana, chiude la grande famiglia dei formaggi Affettati senza lattosio di Bayernland. La caciottina Valfiorita senza lattosio di Bayernland è prodotta seguendo l'originale ricetta italiana ed è disponibile nel formato da 220g. Dal gusto dolce e delicato e dalla pasta morbida color avorio, è un formaggio da tavola molto apprezzato che si gusta benissimo da sola, con i salumi e accompagnata ad un ottimo vino rosso.

La Mozzarella Valfiorita senza lattosio e la Mozzarella Valfiorita Filone senza lattosio di Bayernland sono la soluzione ideale per creare delle squisite pietanze con il formaggio più amato dagli italiani, da gustare in un piatto freddo o come ingrediente per creare svariate ricette. Qualità ed efficienza sono per Bayernland elementi irrinunciabili, per offrire al consumatore i migliori prodotti garantiti dall'elevata qualità del latte bavarese, dai rigidi controlli qualitativi effettuati lungo tutta la filiera e dalle tecnologie di ultima generazione utilizzate negli stabilimenti produttivi tedeschi.