



GASSATM

**FORMAGGIO A BREVE STAGIONATURA STAGIONATO
AFFINATO NELLE ERBE AROMATICHE
A PASTA SEMI-DURA**

FABBRICATO CON LATTE CRUDO

il "Gassa", formaggio stagionato a pasta morbida, affinato in una miscela di erbe aromatiche che gli conferiscono un sapore "fresco".

DESCRIZIONE: Il Colma da 2000/2500 grammi

INGREDIENTI: Latte, sale, caglio.

AFFINATURA: miscela di erbe aromatiche in porzione variabile: rosmarino, satirea montana, basilico, fiori di lavanda, maggiorana, origano.

CONSERVAZIONE: Conservare il prodotto in frigorifero. +1°/+4°

CONFEZIONI: Preincartato singolarmente

PROVENIENZA DEL LATTE: Italia

TMC: CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 7 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE (VEDI LOTTO)

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi di prodotto

ENERGIA kj 1414/kcal. 341

GRASSI 27 g

Di cui Acidi Grassi saturi 18 g

CARBOIDRATI 2.4 g

Di cui zuccheri 0.8 g

PROTEINE 22 g

SALE 1.7

Azienda Agrituristică Lavagè – Via Valle Gargassa 100 Strada Panoramica Ciazze - Rossiglione (Ge)

Email: lavage@libero.it – Web: www.lavage.it