

BAYERNLAND, OFFRE UNA VASTA LINEA DI FORMAGGI SENZA LATTOSIO



Category: [Food](#)

Bayernland, azienda bavarese specializzata nella produzione di latte e latticini di alta qualità, per corrispondere alle esigenze delle persone intolleranti oppure che non digeriscono il lattosio, offre una vasta **Linea di Formaggi senza lattosio**. Si tratta di prodotti gustosi e genuini ma più digeribili, realizzati con il latte proveniente dai verdi pascoli della Baviera senza OGM e senza conservanti, per dare a tutti la possibilità di assaporare a pieno i sapori tradizionali dei formaggi più famosi e apprezzati.

La gamma di prodotti Free From di Bayernland contiene meno dello 0,01% di lattosio e comprende: Formaggi Affettati senza lattosio, quali Edam, Emmental, Tilsiter, Cheddar e Caciotta; Caciottina Valfiorita senza lattosio; Mozzarella Valfiorita senza lattosio e Mozzarella Valfiorita Filone senza lattosio.

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 dalla 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.

Prodotta seguendo l'originale ricetta italiana, la Caciottina Valfiorita senza lattosio di Bayernland 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 ed 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 dei squisiti piatti con il formaggio più amato dagli italiani, da gustare in un piatto freddo od anche come ingrediente per creare sfiziose ricette.

Anni di esperienza nella produzione di latte e latticini di altissima qualità hanno portato Bayernland ad allinearsi anche al trend di mercato Free From, un segmento fortemente richiesto dai consumatori, creando così una linea di formaggi senza lattosio varia e completa. Bayernland permette così ai consumatori di non escludere dalla propria dieta latte e formaggi, alimenti indispensabili per benessere quotidiano.



Bayernland- Cooperativa di Latterie Agricole, storica ed affermata azienda bavarese, è presente in Italia da oltre 40 anni e si è affermata quale una delle poche aziende tedesche ad essere presenti in maniera capillare nel mercato lattiero-caseario italiano.

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.

www.bayernland.it

(i.c.)