BAYERNLAND, PRESENTA LA LINEA DI FORMAGGI AFFETTATI EDAM ED EMMENTAL SENZA LATTOSIO



Category: Food

Bayernland ha realizzato una linea di formaggi affettati senza lattosio disponibile in pratiche confezioni da 100gr, perfette da utilizzare a casa e take away per farcire panini, tartine o da accompagnare a gustosi taglieri di salumi.
Bayernland dà così la possibilità ai consumatori intolleranti o che non digeriscono il lattosio di assaporare a pieno i sapori tradizionali dei formaggi tra i più famosi e apprezzati, quali l'Edam e l'Emmental.



Prodotti buoni e genuini, realizzati con il latte proveniente dai verdi pascoli della Baviera senza OGM e senza conservanti ma anche più digeribili, perché contengono meno dello 0,10% di lattosio.
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.
La gamma di prodotti Free From di Bayernland comprende anche: Tilsiter, Cheddar e Caciotta affettati senza lattosio, Caciottina Valfiorita senza lattosio, Mozzarella Valfiorita bocconcino senza lattosio e Mozzarella Valfiorita Filone senza lattosio.

Bayernland-Cooperativa di Latterie Agricole, storica e 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.)