



IL LODIGIANO di Raimondi

“
Formaggio a pasta dura
dal sapore dolce e delicato
”





IL LODIGIANO di Raimondi

Formaggio a pasta dura dolce e delicato, naturalmente privo di lattosio.

Fin dai tempi passati, nella fertile terra lodigiana, si produce un formaggio buono, **naturale** e **altamente digeribile**, espressione di una tradizione molto antica.

Discendente del Granone Lodigiano, Il Lodigiano di Raimondi è un formaggio a pasta dura dal sapore **dolce** e **delicato** perfetto da mangiare da solo per assaporarne il gusto o da utilizzare come condimento per dare un tono ai propri piatti.

Si ottiene dalla lenta e naturale lavorazione del latte vaccino proveniente da due munte di vacche accuratamente alimentate con foraggio a base di trifoglio ladino, un'erba speciale e unica che nasce spontaneamente nei verdi campi del lodigiano favorendo la naturale secrezione del latte e una maggiore sapidità. Simbolo di qualità e garanzia, l'immagine del trifoglio è impressa sulla crosta dorata del formaggio rendendolo così riconoscibile al primo incontro.

Magro, ricco di calcio e senza lattosio, grazie al processo di scomposizione delle sue proteine in amminoacidi immediatamente assimilabili dal corpo, che avviene in fase di stagionatura, è un alimento ben tollerato dal nostro organismo.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100g di formaggio

Energia	kJ	1607
	Kcal	384
Grassi di cui	g	26
Acidi Grassi Saturi	g	16
Carboidrati di cui	g	0,5
Zuccheri	g	0,5
Proteine	g	35
Sale	g	0,7



Senza
lattosio



Senza
zuccheri



Ricco di
Calcio



Ricco di
Vitamine



100%
naturale

TUTTO IL BUONO DELLA TERRA LODIGIANA

PERFETTO COME...

Formaggio da tavola,
formaggio da grattugia



Inquadra il Qr Code e
scopri di più sul prodotto