



La MASCARPOTTA

“L'unione perfetta
tra mascarpone e ricotta”



TUTTO IL BUONO DELLA TERRA LODIGIANA - TUTTO IL BUONO DELLA TERRA LODIGIANA



La MASCARPOTTA

Quando il sapore dolce del mascarpone incontra il gusto leggero e delicato della ricotta è amore al primo assaggio.

Bianca e morbida, la Mascarpotta è un **formaggio cremoso** che fa del suo sapore soave e avvolgente la sua arma vincente.

Il forte aroma di latte fresco ricorda tutta la qualità e genuinità del nostro caseificio. La sua raccolta avviene attraverso un processo selettivo meticoloso che individua la materia prima più pregiata: infatti, scegliamo le produzioni di latte provenienti da bovine allevate nelle stalle della nostra azienda ed esclusivamente alimentate con foraggi coltivati nella florida terra lodigiana.

Adatta per accompagnare alimenti sia dolci che salati, la Mascarpotta, con la sua consistenza densa, si diffonde gradualmente sul palato solleticando le papille.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100g di formaggio

Valore energetico	kJ.	1506
	kcal	365
Grassi di cui	g.	37,43
Acidi Grassi saturi	g.	20,82
Carboidrati di cui	g.	3,09
Zuccheri	g.	2,61
Proteine	g.	4,05
Sale	g.	0,35



100%
naturale

TUTTO IL BUONO DELLA TERRA LODIGIANA

SOLO TRE SEMPLICI INGREDIENTI



siero
di latte

crema di
latte



sale



Inquadra il Qr Code e
scopri di più sul prodotto

