



La
RASPADÜRA

“Sottili e delicate sfoglie di formaggio
Il Lodigiano di Raimondi”





La RASPADÜRA

Sottili e delicate sfoglie di formaggio Il Lodigiano di Raimondi.

Soffice e leggera, la Raspadüra di Raimondi è un prodotto fresco e ad **alta digeribilità**.

Il tradizionale processo di "raspada", **rigorosamente fatto a mano**, prevede la raschiatura della superficie de Il Lodigiano di Raimondi con un'apposita lama piatta da cui scaturiscono, a poco a poco, morbidi veli pronti da gustare e **ricchi di valori nutritivi**.

Da piatto povero a portata raffinata, la Raspadüra viene solitamente servita come antipasto, utilizzata per guarnire primi piatti, oppure, gustata comodamente in pratiche vaschette ermetiche in grado di mantenerne tutta la fragranza. Naturalmente **priva di lattosio**, la Raspadüra di Raimondi è **sana** e **nutriente**, la sua bontà mette d'accordo tutti, soddisfacendo anche i palati più difficili.

Valori nutrizionali

I valori medi per 100g di formaggio

Energia	kJ	1606
	Kcal	384
Grassi di cui	g	26
Acidi Grassi Saturi	g	17
Carboidrati di cui	g	0
Zuccheri	g	0
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



Nuovo packaging in carta,
sostenibile e
100% riciclabile