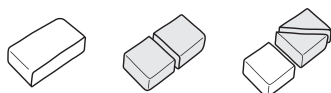


MADAME

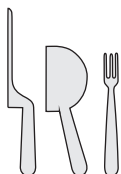
Formaggio a crosta lavata dal colore chiaro tendente al rosa. All'interno si presenta con una pasta molto bianca, tipica dei formaggi prodotti con latte di bufala. La consistenza è elastica e sostenuta, specifica delle produzioni casearie lombarde. Stagionato per più di 40 giorni nelle nostre cantine, mantiene intatto il sapore della bufala, la sue note lattiche dolci e pulite. Richiamando i più noti formaggi freschi di bufala, questo formaggio al palato sorprende per freschezza e intensità.

Cheese with a light coloured pinkish washed rind. The inside is very white, characteristic of cheeses produced with buffalo milk. It has an elastic and firm consistency, typical of traditional dairy produce of the Lombardy region. It is matured for over 40 days in our cellars and maintains the flavour of buffalo milk, with its crisp and sweet milky notes. With a nod to the more famous buffalo cheeses, this cheese surprises the palate with its freshness and intense flavour.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Ingredienti: LATTE di bufala, sale, caglio.
 Ingredients: Buffalo MILK, salt, rennet.

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

energia / energy	kJ/kcal	1602 / 387
grassi totali / fat	g	35
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	27
carboidrati / carbohydrate	g	0
di cui zuccheri / sugars	g	0
proteine / protein	g	17
sale / salt	g	1,9

Cod. BU10006
 Peso: 180 g **e**
 Pezzi per cartone: 8
 Shelf life: 35 gg

Code: BU10006
 Weight: 180 g **e**
 Units per package: 8
 Shelf life: 35 gg

Cod. BU10007
 Peso: 1,2 Kg ca.
 Pezzi per cartone: 2
 Shelf life: 60 gg

Code: BU10007
 Weight: 1,2 Kg ca.
 Units per package: 2
 Shelf life: 60 gg