

## Mascarpone fresco



### Scheda Tecnica

Prodotto con l'originale tecnica lodigiana, con latte e panna fresca, viene lasciato sgrondare 24h su teli di cotone naturale. Cremoso e dal sapore leggero e delicato è perfetto sia per preparare dolci, che in sostituzione della panna da cucina.

<b>Ingredienti</b>	Latte bovino pastorizzato, panna pastorizzata, caglio, sale. LATTE ITALIANO, PANNA ITALIANA
<b>Conservanti</b>	Assenti
<b>Coloranti</b>	Assenti
<b>Caratteristiche</b>	Cremoso, bianco panna, dal sapore leggero e delicato
<b>Stagionatura</b>	-
<b>Scadenza</b>	12 gg
<b>Conservazione</b>	0/4 °C

### Formati/Codice

CODICE	FORMATO	PESO
001	VASCHETTA TERMOSALDATA IN ATM CONTROLLATA	1
089	VASCHETTA TERMOSALDATA IN ATM CONTROLLATA	1.1/1.3

**MARTARELLI FORMAGGI S.r.l**



## *Mascarpone fresco*



### Tabella Nutrizionale

Per 100 gr		
	VALORE	UM
Calorie	382	Kcal
Grassi	39,9	g
Saturi	19,03	g
Colesterolo	93,6	mg
Sodio	86	mg
Carboidrati	2,22	g
Fibre G	0	g
Zuccheri	0,38	g
Proteine	3,49	g
Calcio	1380	mg

**MARTARELLI FORMAGGI S.r.l**