

IL FORMAGGIO MEGLIO FRESCO

È l'ideale per chi vuole tenersi leggero senza rinunciare a un piatto nutriente e saporito, anche sotto il solleone



- 1.** Originario degli Stati Uniti, dove prende il nome di "Cottage Cheese", si presenta in soffici fiocchi bianchi, gradevoli al palato. Per la sua leggerezza è spesso usato nelle diete. *Fiocco di Latte, Bayernland, da 150 g, prezzo n.d.*
- 2.** Dal gusto deciso e caratteristico del latte di bufala, è ideale per chi ama i sapori corposi, ma al tempo stesso la morbidezza di un formaggio cremoso. *Stracchino di Bufala, Tomasoni, da 100 g, prezzo n.d.*
- 3.** Buona gustata da sola, perfetta da aggiungere alle insalatone, ottima per cucinare, risparmiando sulle calorie. *Mozzarella Light, Brimi, da 125 g, 1,45 €.*
- 4.** Ottenuta con il latte migliore e arricchita con olive, è priva di conservanti. Un ingrediente versatile per guarnire verdure e per sughi rapidi. *Mousse di formaggio alle olive, Stuffer®, da 100 g, a partire da 1,10 €.*
- 5.** Il marchio di qualità tutela la tipicità del prodotto le cui origini sono intimamente legate alla tradizione del territorio trevigiano. Ha pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca; il profumo è lieve, latteo e fresco. *Casatella Trevigiana Dop, Tomasoni, da 100 g, prezzo n.d.*
- 6.** Formaggio dal gusto delicato prodotto con latte vaccino proveniente da allevamenti selezionati della Sardegna. *Stracchino, Arborea, da 150 g, circa 2 €.*

SENZA
LATTOSIO



Grazie al suo ridotto contenuto di lattosio (meno dello 0,1%), questa crema è indicata per chi ne è intollerante, ma non solo. Facile da spalmare e dal gusto leggero, si può usare come base per panini e tramezzini, per arricchire un pesto al basilico, per farcire piccoli pomodori da servire come aperitivo. *Crema spalmabile light, Liberi dal Lattosio, Stuffer®, la confezione da 100 g, a partire da 1 €.*