



LA RASPADŪRA



**TIPICO
LODI
GIANO**

LA RASPADÜRA LODIGIANA



Delicati velli di formaggio **Tipico Lodigiano**.

Fin dai tempi passati, nella fertile pianura Lodigiana, si produce un buon formaggio che esprime la sapienza di una cultura antica.

Il produttore garantisce l'unicità e l'assoluta genuinità del prodotto controllando l'intera catena di produzione, dalla coltivazione dei prati stabili di trifoglio all'alimentazione, con medesimo, delle vacche allevate nelle antiche cascine.

Raspadüra è in commercio nelle pratiche vaschette che mantengono tutta la fragranza del prodotto. è un prodotto fresco ad alta digeribilità pronto da gustare e rigorosamente fatto a mano.

La **Raspadüra** si ottiene nel rispetto della tradizione, con un'operazione eseguita rigorosamente a mano, raschiando con un'apposita lama la forma di formaggio "**Tipico Lodigiano**" (stagionato da 7 a 9 mesi). Così facendo si ottengono sottili e delicatissimi velli, gustosi al palato e ricchi di valori nutritivi.

PRIVO DI LATTOSIO.

Alle analisi i valori medi delle sostanze nutritive contenute in 100 g. di formaggio "TIPICO LODIGIANO", a 18 mesi di stagionatura:

ACQUA	gr.	29	VALORE ENERGETICO: Kcal
PROTEINE	gr.	35	per 100 gr di formaggio 385,
LIPIDI	gr.	27	di cui 245 di grasso e 140 di
CALCIO	mg.	1296	proteine
FOSFORO	mg.	692	
FERRO	mg.	0,14	ZUCCHER: assenti
ZINCO	ppm.	105	
MAGNESIO	mg.	63,4	
SODIO	mg.	716	
POTASSIO	mg.	120	
CLORURO DI SODIO	gr.	1,59	
VITAMINA A	U.I.	645	
VITAMINA B1	micgr.	16,9	
VITAMINA B2	micgr.	350	
VITAMINA B6	micgr.	116	
VITAMINA B12	micgr.	3,1	
VITAMINA PP	micgr.	3,4	
VITAMINA E	micgr.	210	
ACIDO PANTOTENICO	micgr.	250	



INDUSTRIA CASEARIA RAIMONDI SAN TOMMASO SRL

Cascina S. Tommaso, 26818 | Villanova del Sillaro (LO) | C.F./P.IVA 07916650968
T. e F. 0371 230077 | info@caseariaraimondi.it | www.caseariaraimondi.it