



TIPICO LODIGIANO



**TIPICO
LODI
GIANO**

TIPICO LODIGIANO

Il **Tipico Lodigiano** è il “capostipite” di tutti i formaggi **Grana** poiché discende direttamente dall'antico **Granone Lodigiano**. È un formaggio magro ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino proveniente da due munte con solo il 2,5% di grasso. Il latte è prodotto da mucche alimentate per la maggior parte a fieno, nel quale primeggia il trifoglio ladino: dal trifoglio il buon formaggio.

Inoltre il **Tipico Lodigiano** è estremamente digeribile poiché le sue proteine, durante la fase di stagionatura, sono state scomposte in amminoacidi immediatamente assimilabili dall'organismo. È molto ricco di calcio e 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 per 100 gr di formaggio 385, di cui 245 di grasso e 140 di proteine
PROTEINE	gr.	35	
LIPIDI	gr.	27	ZUCCHER: assenti
CALCIO	mg.	1296	
FOSFORO	mg.	692	
FERRO	mg.	0,14	
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 Sillarc (LO) | C.F./P.IVA 07916650968
T. e F. 0371 230077 | info@caseariaraimondi.it | www.caseariaraimondi.it