



www.bufalo-reale.com
+39 0363 1750179



I pezzi porzionati, vengono tagliati e confezionati in termoformato o messi sotto vuoto in sacchetti termoretraibili.



Caratteristiche

Il Formaggio ha una **stagionatura minima di 24 mesi**, la **pasta di colore chiaro**, la **crosta dura** ed è ricco di proteine e fosforo.



Accompagnamento

Ottimo per accompagnare tutti i tuoi pasti.



Ingredienti

Nella ricetta ci sono solo: latte vaccino, latte di bufala, sale e caglio.



Conservazione

Questi metodi conservano la fragranza e il sapore del prodotto confezionato per 6 mesi. Per una conservazione ottimale, il Bufalo Reale deve rimanere a una temperatura di 4-8 °C.



Trasporto

Il formaggio viene trasportato con apposite spedizioni che garantiscono la conservazione del prodotto alla temperatura controllata di +4°C



Esportazione

Le tempistiche di spedizione variano in base all'ordine; verranno concordate al momento del preventivo. Per quanto riguarda l'esportazione è necessaria una piattaforma per l'export in Italia.

Valori Nutrizionali Medi per 100 g

| | |
|-------------|----------------------------------|
| Energia | 1714 kJ / 413 Kcal |
| Grassi | 32 g (di cui grassi saturi 22 g) |
| Carboidrati | 0 g (di cui zuccheri 0 g) |
| Proteine | 31 g |
| Sale** | 1,3 g |

* Valori nutritivi di riferimento (8400 kJ / 2000 kcal)

**Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente contenuto nel latte



ISTITUTO PER LA TUTELA
DEI PRODUTTORI ITALIANI

Certifica il marchio 100%
origine italiana

N° IT01.IT/2275.100.F

Vuoi proporre Bufalo Reale ai tuoi clienti?

info@bufalo-reale.com

FEDERICA: +39 363 175 0179

www.bufalo-reale.com

Formos S.r.l. P.iva 04308560988 | Via Caravaggio 43, 24047 Treviglio (BG)