

La Forma

Il formaggio RODEZ è prodotto con latte selezionato dei migliori pascoli e stagionato per oltre sei mesi per garantire le necessarie proprietà proteiche ed ottenere il suo inconfondibile gusto leggermente piccante.



Il formaggio Rodez è prodotto con latte selezionato dei migliori pascoli, per garantirne integralmente le proprietà proteiche ed un gusto inconfondibile leggermente piccante, secondo la più rigorosa tradizione dei Maestri casari del Mediterraneo.

Ogni forma è caratterizzata dal marchio RODEZ impresso al centro del suo scalzo cui viene sovrapposta una gonna in carta alimentare contenente il Marchio di Controllo RODEZ a certificazione della qualità del prodotto. Il formaggio RODEZ è stagionato per oltre sei mesi.

Marchio: RODEZ

Denominazione commerciale: Formaggio Rodez

Classificazione: Formaggio a pasta dura da grattugiare

Caratteristiche: Formaggio di latte crudo di mucca

Valore energetico per 100 g di formaggio: 408 Kcal (1597 Kj)

Composizione media per 100 g di formaggio (tra cui principali elementi nutrizionali)

- Lipidi 28 g
- Protidi 33 g
- Glucidi tracce

Materia secca totale: 69%

Grasso sul secco: 40% minimo



Prodotto a Rodez.
Caseificio certificato AFAQ ISO 9001: 2000