

Factsheet

Que sont les formaggini?



Description du produit:

- Les formaggini sont de petits fromages frais à la consistance molle et onctueuse.
- Ils sont fabriqués avec du lait de vache ou de chèvre.

Informations nutritionnelles pour 100g de formaggini:

- 100g de formaggini contiennent env. 17g de matière grasse.

Un peu d'histoire:

- Le nom "formaggini" vient d'Italie. Il signifie "petits fromages".

Fabrication:

- La fabrication des formaggini est la même que celle du fromage frais traditionnel.
 - Du lait entier pasteurisé est caillé avec un peu de présure et des bactéries lactiques.
 - On sépare ensuite le fromage du petit-lait.
 - Il n'y a pas d'affinage. Les formaggini sont prêts à être dégustés juste après leur fabrication.



Variétés:

- Nature en portions individuelles
- Marinés dans de l'huile et des herbes

Conservation:

- Le producteur est tenu d'indiquer sur l'emballage la date de durée de conservation minimale ou la date limite de consommation.

Utilisation:

- Les formaggini peuvent être utilisés pour des préparations froides ou chaudes:
 - En entrée
 - Pour agrémenter des salades et des potages
 - Pour gratiner des plats ou farcir des légumes
 - Pour des quiches
 - Pour des sandwichs
 - En dessert

Trois portions journalières:

- 100g de formaggini contiennent env. 270mg de calcium.
- Le lait et les produits laitiers constituent une source idéale de calcium et de vitamine D, deux substances essentielles pour avoir des os solides et des dents saines.
- Trois portions quotidiennes de lait et de produits laitiers permettent de couvrir les deux tiers des besoins en calcium.



Santé:

- Les formagini contiennent de nombreux nutriments dont le corps a besoin chaque jour, notamment de précieuses protéines du lait et du calcium.
- Les formagini sont recommandés pour les lacto-végétariens.

