

# formaggi per tutti i gusti

consumi

Nutrienti, appetitosi e versatili, i formaggi sono l'ideale per preparare in poco tempo un pasto completo sempre diverso: ottimi al naturale, possono essere abbinati a un'insalata o dare un tocco in più ai primi piatti. Le numerose varietà, poi, permettono di soddisfare tutti i gusti: dai più leggeri, amici della linea, ai più delicati, da spalmare; dai tipi stagionati a quelli di capra, sono tutti da scoprire.



## I ROTOLINI RICCHI DI SAPORE

- Caprini di Latte di Capra; Cademartori (confezione da 140 g, € 2,39 circa).
- Formaggio fresco a base di latte di capra.
- Leggeri, ma dal sapore deciso, i caprini sono perfetti per guarnire piatti freschi o creare fantasiosi aperitivi.
- Sono confezionati in 4 semplici mini porzioni nella comoda e pratica vaschetta richiudibile, che garantisce freschezza ed evita gli sprechi.

## LA CACIOTTINA DI CAPRA

- La Prima; Amalattea (formato da 500 g, € 9 circa).
- Una caciottina preparata con latte al 100% di capra pastorizzato e lasciata stagionare 15 giorni.
- Di pasta morbida e bianca, di gusto delicato e sapore gradevole, è ideale da sola, ma anche per arricchire insalate e primi piatti freddi.
- Facilmente digeribile, è ottima anche per chi è intollerante al latte vaccino e per chi soffre di disturbi gastrointestinali.



## L'INCONFONDIBILE GUSTO DEI BUCHI

- Leerdammer Lightlife; (confezione da 150 g, € 1,92 circa).
- Preparato con latte parzialmente scremato, è dolce e morbido come la versione classica, ma ha il 39% di grassi in meno.
- Il formato monoporzione è senza crosta, tutto da mangiare, senza rischi per la linea.
- Comodo e pratico per quando si è soli o per il pranzo in ufficio, è adatto anche per preparare stuzzicanti snack per due, da accompagnare con l'aperitivo.

## I BOCCONCINI DI MOZZARELLA

- Bocconcini, Mozzarella fresca; Invernizzi (confezione da 160 g, € 2,40 circa).
- La versatile mozzarella è proposta in un formato ancora più pratico: i bocconcini sono facili da preparare e permettono di creare primi piatti e insalate gustose.
- Sono confezionati nella pratica vaschetta riutilizzabile, per garantire la freschezza e il sapore.
- Il formato da 160 g, poi, è particolarmente adatto per le famiglie poco numerose e per i single.



## LA FORMAGGELLA FRESCA

- Linea; Fattorie Osella (confezione da 200 g, € 2,21 circa).
- Preparato con latte pastorizzato e crema di latte, è privo di conservanti aggiunti.
- Un formaggio fresco morbido e compatto, delicatamente saporito, che piace anche ai bambini.
- È perfetto gustato al naturale ma, tagliato a fette o a cubetti, diventa una base perfetta per insalate fresche e appetitose.
- Per la sua versatilità, è gustoso anche caldo, come farcitura di piadine, focacce, torte salate e persino di frittelle.

## I FIOCCHI LEGGERI

- Jocca; Kraft (confezione da 2 vaschette da 200 g, € 3,35 circa).
- Latticino in fiocchi a base di latte magro, con fibre, calcio e vitamina D.
- Leggero e gradevole, con solo il 4,5% di grassi, è pensato per le donne attente alla linea che non rinunciano al piacere della tavola.
- È ideale da solo, le verdure, le insalate, ma anche con il riso e le patate.
- Nella pratica confezione, è adatto anche per in ufficio.



## LO SNACK TONDO ALLE OLIVE

- Mini Babybel con olive (confezione da 6 pezzi, nella retina verde, € 2,49 circa).
- La nuova versione alle olive del formaggio morbido tondo è ancora più stuzzicante.
- Appetitoso e leggero, è ottimo per i pasti in famiglia, come merenda dei piccoli, ma anche per accompagnare l'happy hour.
- Racchiuso nel suo guscio di cera verde che lo rende pratico e sicuro, è perfetto per i picnic.



## LA CREMA LIGHT DA SPALMARE

- Philadelphia Light; Kraft (vaschetta da 200 g, € 2,19 circa).
- Latticino spalmabile a base di latte pastorizzato e crema di latte.
- Perfetto per chi è attenta alla linea, perché ha il 55% di grassi in meno rispetto alla versione tradizionale.
- Fresco e cremoso è ideale da spalmare sui cracker, per snack e aperitivi gustosi, ma anche sulle verdure, per un pasto completo e in linea.



A cura di Letizia Sofia Comolo.