



A Moià, a 15 de maig de 2015

Formatgeries Montbrú, S.A. certifica que durant la maduració dels formatges Sarró de búfala, Suau de búfala i Blau de búfala, els quals produeix a la seva planta de Moià, la lactosa es transforma completament en àcid làctic i altres substàncies per acció de les bactèries làctiques. Per tant, els esmentats formatges estan **lliures de lactosa** en el moment del seu consum. Així mateix certifiquem que per a l'elaboració d'aquests formatges no s'empra cap ingredient o material auxiliar en base a cereals, de manera que els esmentats formatges estan **exempts de gluten**.

Jordi Lalueza

Director de Qualitat