



En Moià, a 15 de mayo de 2015

Formatgeries Montbrú, S.A. certifica que durante la maduración de los quesos Sarró de búfala, Suau de búfala i Blau de búfala, los cuales produce en su planta de Moià, la lactosa se transforma completamente en ácido láctico y otras sustancias por acción de las bacterias lácticas. Por tanto, los citados quesos están **libres de lactosa** en el momento de su consumo. Asimismo certificamos que para la elaboración de estos quesos no se utiliza ningún ingrediente o material auxiliar en base a cereales, de manera que los citados quesos están **exentos de gluten**.

Jordi Lalueza

Director de Calidad