

CACIOCAVALLO

ingredienti:

Latte di bovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi, aroma, fumo nella versione affumicata .

STAGIONATURA 60 GIORNI



Descrizione del Prodotto:

Formaggio stagionato a pasta filata di latte 100% vaccino dalla caratteristica forma a fiasco allungata con base e testa tondeggianti. Il sapore, ben definito e sapido, è ottenuto grazie al tradizionale processo di salamoia e dalla lunga stagionatura. Disponibile anche nella versione affumicata.

Valori nutrizionali per 100g di prodotto

Energia	kcal 449 - kj 1865
Grassi	35,9 g
di cui acidi grassi saturi	24,8 g
Colesterolo	100 mg
Sodio	900mg
Carboidrate	2,9 g
di cui zuccheri	<0,01 g
Proteine	28,7 g
Sale	1,8g

TRATTAMENTI SUBITI: SALATURA IN CROSTA, EVENTUALE AFFUMICATURA, CROSTA NON EDIBILE

LATTE TRATTAMENTI: LATTE PASTORIZZATO A 72 °C

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO MIN 4 °C - MAX 8 °C

CONFEZIONAMENTO: BUSTE SOTTO VUOTO CARTONE 10x40x40 CM – 6 PEZZI

ALLERGENI LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011

FORMATO 1,3 KG

STAGIONATURA MINIMA 60 GIORNI

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

PRODOTTO NELLO STABILIMENTO: IT 18/047 CEE

SALMONELLA ASSENTE IN 25G

LISTERIA MONOCYTOGENES ASSENTE IN 25G

ATTIVITA' DELL'ACQUA 0,85 g

PH 4,3

UMIDITA' 30%