



CACIOCAVALLO



DESCRIZIONE

Formaggio a pasta filata dura.

INGREDIENTI

Latte crudo vaccino, sale, caglio.

ALLERGENI

Sono presenti naturalmente proteine del latte e lattosio. Tali sostanze possono in alcuni soggetti sensibili e/o allergici, provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal d.lgs. 8.02.2006 n.114 in attuazione delle direttive 2003/89/ce, 2004/77/ce e 2005/63/ce in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

LAVORAZIONE / TECNOLOGIA

Il formaggio viene realizzato seguendo un metodo tradizionale che comprende le seguenti fasi: trattamento del latte, coagulazione, maturazione e filatura, modellatura, salatura e asciugatura.

FORMATO UNITÀ DI VENDITA / PESO NETTO

3,2 kg.

SCADENZA / SHELF LIFE

3 mesi a confezione chiusa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: sottile crosta di colore giallo paglierino più o meno intenso in funzione del grado di stagionatura.

Sapore: inizialmente dolce, successivamente diventa piccante per quelli più stagionati.

Odore: caratteristico, deciso, di latte leggermente acidulo.

Struttura: forma a pera con testa, pasta compatta e morbida.

CARATTERISTICHE FISICHE:

Ph: 4,95 - 5,1

Umidità: 49%

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Proteina: 18,69 g

Grasso sul f.q.: 25%

Grasso su s.s.: 49%

Carboidrati: 2,3 g

NaCl: 0,546 g

Aflatossina M1: assente

Residui fitofarmaci: assenti

Metalli pesanti: Piombo: assente ; Cadmio: assente.

Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti chimici dei contaminanti previsti dal Reg. CE 1881/2006 e smi (contaminanti ambientali) e Reg. CE 2377/1990 (residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale).

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti microbiologici previsti dalla seguente normativa Comunitaria: Reg. CE 853/2004 ; Reg. CE 2073/2005 ; Reg. CE 1441/2007.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g):

Valore Energetico: 205 Kcal / 853 Kj

Grassi: 13,4 g **di cui saturi** 9,27 g

Carboidrati: 2,3 g **di cui zuccheri** 2,21 g

Proteine: 18,69 g

Sale: 0,546 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e + 4°C .

MODALITÀ DI TRASPORTO:

Trasportare in automezzo frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e + 4°C .

CONFEZIONE:

Secondaria: il prodotto è confezionato in scatole di polistirolo termoformato.

Articolo	Confezione	Formato Prodotto	Imballo Polistirolo (26,7x38x15)	Imballo Polistirolo (36,4x53x15)	Codice Ean
Caciocavallo (Peso variabile)	Polistirolo	Peso Variabile	-	-	-