

# Cacioricotta

Il cacioricotta è un formaggio semiduro, uniforme e di colore bianco. Si presenta di forma cilindrica a crosta uniforme e la superficie esterna è di colore bianco. Il sapore è dolce o leggermente salato e può essere consumato tal quale o grattugiato su pietanze calde.

Formaggio semiduro. Il prodotto ha una durata di 90 gg. dalla data di produzione se conservato nella sua confezione originale. Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e +4°C. Origine del latte: Italia

**INGREDIENTI: LATTE, sale, caglio, fermenti lattici**

**ALLERGENI.** Sono presenti naturalmente il latte ed il lattosio. Tali sostanze possono in alcuni soggetti sensibili e/o allergici, provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

Il prodotto rispetta le caratteristiche microbiologiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007) e chimiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 915/2023, Reg. CE 165/2010).

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:**  
Valori medi per 100 gr di prodotto.

**Energia 1434 KJ / 345 Kcal**  
**Grassi 27 g**  
*di cui saturi 16 g*  
**Carboidrati 1,6 g**  
*di cui zuccheri 1,6 g*  
**Proteine 24 g**  
**Sale 8,2 g**

FORMULCREATIVE.IT

| Articolo     | Confezione | Formato | Canale di vendita | Unità di confezione | Unità di imballo                     | Palet                               | Codice ean  |
|--------------|------------|---------|-------------------|---------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------|
| <b>07901</b> | Sottovuoto | 300 g   | Gastronomia       | 1 pezzo             | n.10 pezzi in vaschetta in un telaio | n.10 telai per strato per 10 strati | 2007901XXXX |

CONFEZIONAMENTO. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modificazione ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).