

Caciotta

La caciotta è un formaggio a pasta molle, di colore bianco e sapore dolce e sapido. Si presenta di forma cilindrica a piatti piani o leggermente concavi; la superficie è di colore giallo paglierino con crosta sottile. E' utilizzata soprattutto come prodotto da tavola.

Formaggio a pasta molle.
Il prodotto ha una durata di 60 gg. dalla data di produzione.
Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e +4°C.

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). Ph<5 - aw 0,87 - 0,93

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:
Valori medi per 100 gr di prodotto.

Energia 1224 KJ / 295 Kcal
Grassi 24 g
di cui saturi 19 g
Carboidrati 1,4 g
di cui zuccheri 1,4 g
Proteine 18 g
Sale 0 g

Articolo	Confezione	Formato	Canale di vendita	Unità di confezione	Unità di imballo	Palet	Codice ean
07801	In carta in vaschetta da 3 kg	1,2 kg ca	Gastronomia	2 pezzi	n.1 vaschetta in un telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	2007801XXXX

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).