

Identificazione	CACIOTTE FRESCHE
Autorizzazione sanitaria	IT 05/035 CE
Descrizione prodotto	Formaggio fresco a pasta molle consumato freschissimo di colore bianco candido.
Zona di produzione	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
Ingredienti costitutivi	Latte fresco pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Senza conservanti.
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Formaggio in forme rotonde dal peso di circa 0,8 Kg. cadauna. Sapore dolce e fresco.
Allergeni:	Latte e derivati.
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto	Energia 1090 kj, 263 kcal Grassi 25g di cui acidi grassi saturi 12g Carboidrati 3,6 di cui zuccheri 3,1 Proteine 18g Sale 0,4g
Imballo primario	I materiali che vengono utilizzati come imballaggio o venire a contatto con i prodotti hanno i requisiti definiti dal D.M. 21/03/73 e successive modificazioni
Modalità di conservazione	Conservare in frigo.
Temperature di conservazione	+4°C.
Termine minimo di conservazione	18 giorni dalla data di produzione