

<b>Identificazione</b>	<b>CACIOTTE FRESCHE</b>
<b>Autorizzazione sanitaria</b>	IT 05/035 CE
<b>Descrizione</b>	Formaggio fresco a pasta molle consumato freschissimo di colore bianco candido.
<b>Zona di produzione</b>	Latte proveniente dalla provincia di Vicenza
<b>Ingredienti costitutivi</b>	Latte fresco pastorizzato, fermenti lattici selezionati, sale, caglio. Senza conservanti.
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
<b>Caratteristiche chimiche</b>	Caratteristiche chimiche: Umidità: 45% circa Proteine: 18% circa Grasso: 30% circa
<b>Caratteristiche fisiche e sensoriali</b>	Formaggio in forme rotonde dal peso di circa 0,8 Kg. cadauna. Sapore dolce e fresco.
<b>Caratteristiche di lavorazione</b>	Prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato. La lavorazione prevede l'aggiunta di fermenti lattici selezionati e caglio. Periodo minimo di maturazione 3 giorno
<b>Temperature di trasporto</b>	Non superiore a +6°C
<b>Temperature di conservazione</b>	+4°C
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo asciutto, riparare dalla luce, lontano da fonti di calore, ecc.
<b>Shelf life</b>	18 giorni dalla data di produzione