

<b>Identificazione</b>	<b>CACIOTTA CON PEPE NERO</b>
<b>Autorizzazione sanitaria</b>	IT 05/035 CE
<b>Descrizione prodotto</b>	Formaggio a pasta molle morbida ed uniforme di colore biancastro con occhiatura rada o assente aromatizzato al pepe nero.
<b>Zona di produzione</b>	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> fresco pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Senza aggiunta di conservanti. Aggiunta di pepe nero (0,5%).
<b>Caratteristiche fisiche e sensoriali</b>	Formaggio in forme cilindriche dal peso di circa 0,7 Kg. cadauna Crosta sottile, elastica di colore giallo, non edibile. Etichetta su di una faccia Formaggio decisamente dolce, gradevole, morbido, con un sapore che rimane anche dopo averlo assaggiato perché si fonde sul palato. La pasta è bianca con macchie nere di pepe.
<b>Allergeni:</b>	<b>Latte</b> e derivati.
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
<b>Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto</b>	Energia 1153 kj, 276 kcal Grassi 23g di cui acidi grassi saturi 15g Carboidrati 1,7 di cui zuccheri 1,0 Proteine 15g Sale 1,0g
<b>Imballo primario</b>	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 <ul style="list-style-type: none"> <li>• pellicole di carta e pelure</li> <li>• trattamento superficiale con copolimero colore giallo chiaro (E160b, E150d)</li> </ul>
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in frigo.
<b>Temperature di conservazione</b>	Forma intera da +4°C a +10°C. In pezzi a max.+4°C.
<b>Termine minimo di conservazione</b>	Per le forme intere: 90 giorni dalla data di produzione Per il confezionato da banco: 10 giorni dall'acquisto