

Identificazione	CACIOTTA CON PEPERONCINO
Autorizzazione sanitaria	IT 05/035 CE
Descrizione prodotto	Formaggio a pasta molle morbida ed uniforme di colore biancastro con occhiatura rada o assente aromatizzata al peperoncino
Zona di produzione	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
Ingredienti	Latte fresco pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Senza aggiunta di conservanti. Aggiunta di Peperoncino (0,5%).
Caratteristiche fisiche e sensoriali	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. Pasta è bianca con macchie rosse di peperoncino.
Allergeni:	Latte e derivati.
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Caratteristiche chimiche per 100g di prodotto	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
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 <ul style="list-style-type: none"> • pellicole di carta e pelure • trattamento superficiale con copolimero colore giallo chiaro (E160b, E150d)
Modalità di conservazione	Conservare in frigo.
Temperature di conservazione	Forma intera da +4°C a +10°C. In pezzi a max.+4°C.
Temperature minimo di conservazione	Per le forme intere: 90 giorni dalla data di produzione.