

Identificazione	CACIOTTE STAGIONATE
Autorizzazione sanitaria	IT 05/035 CE
Descrizione prodotto	Formaggio a pasta molle morbida ed uniforme di colore biancastro con occhiatura rada o assente.
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 dallo stampo rotondo dal peso di circa 2,2 Kg. cadauno. Formaggio decisamente dolce, gradevole, morbido, con un sapore che rimane nel palato.
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 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
Modalità di conservazione	Conservare in frigo.
Temperature di conservazione	Forma intera da +4°C a +10°C. In pezzi a +4°C.
Termine minimo di conservazione	Per le forme intere: 90 giorni dalla data di produzione