

Identificazione	CACIOTTA CON TARTUFO
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 tartufo estivo macinato.
Zona di produzione	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
Ingredienti costitutivi	Latte fresco pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Senza conservanti. Aggiunta di tartufo estivo macinato (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. La pasta è bianca con venature di tartufo.
Allergeni:	Latte e derivati, può contenere tracce di Glutine, Sedano, Acciughe e Frutta a guscio.
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto	Energia 1469 kj, 351 kcal Grassi 28g di cui acidi grassi saturi 20g Carboidrati 0,5 di cui zuccheri 0,4 Proteine 23g Sale 1,6g
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 +4°C.
Termine minimo di conservazione	Per le forme intere: 90 giorni dalla data di produzione