

Identificazione	CASATELLA
Autorizzazione sanitaria	IT 05/035 CE
Descrizione prodotto	Formaggio fresco da tavola con pasta morbida, lucida, fondente in bocca di colore bianco. Particolarmente indicato nelle diete ipocaloriche.
Zona di produzione	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
Ingredienti costitutivi	Latte fresco pastorizzato, fermenti lattici selezionati, sale, caglio. Senza conservanti.
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Formaggio dallo stampo rotondo dal peso di circa 2,2 Kg. cadauno. Sapore dolce e caratteristico da latte.
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 1141 kj, 273 kcal Grassi 23g di cui acidi grassi saturi 15g Carboidrati 1,3 di cui zuccheri 0,6 Proteine 15g Sale 1,3g
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	Max. +4°C.
Termine minimo di conservazione	12 giorni dalla produzione