

Identificazione	CACIOTTE FRESCHE
Autorizzazione sanitaria	IT 05 35 CE
Descrizione prodotto	Formaggio fresco a pasta molle consumato freschissimo di colore bianco candido.
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 in forme rotonde dal peso di circa 0,8 Kg. cadauna. Sapore dolce e fresco.
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 1079 kj, 258 kcal Grassi 21g di cui acidi grassi saturi 15g Carboidrati 1,7 di cui zuccheri 1,3 Proteine 15g Sale 1,1g
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	+4°C.
Termine minimo di conservazione	12 giorni dalla data di produzione