

<b>Identificazione</b>	<b>CACIOTTA CON PEPERONCINO</b>
<b>Autorizzazione sanitaria</b>	IT 05 35 CE
<b>Descrizione prodotto</b>	Formaggio a pasta molle morbida ed uniforme di colore biancastro con occhiatura rada o assente aromatizzata al peperoncino
<b>Zona di produzione</b>	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> fresco pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Senza aggiunta di conservanti. Aggiunta di Peperoncino (0,5%).
<b>Caratteristiche fisiche e sensoriali</b>	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.
<b>Allergeni:</b>	<b>Latte</b> e derivati.
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
<b>Caratteristiche chimiche per 100g di prodotto</b>	Energia 1486 kj, 356 kcal Grassi 29g di cui acidi grassi saturi 20g Carboidrati 1,1 di cui zuccheri 0,5 Proteine 22g Sale 1,7g
<b>Imballo primario</b>	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"> <li>• pellicole di carta e pelure</li> <li>• trattamento superficiale con copolimero colore giallo chiaro (E160b, E150d)</li> </ul>
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in frigo.
<b>Temperature di conservazione</b>	Forma intera da +4°C a +10°C. In pezzi a max.+4°C.
<b>Temperature minimo di conservazione</b>	Per le forme intere: 90 giorni dalla data di produzione.