

Identificazione	CACIOTTA SAPORITA
Autorizzazione sanitaria	IT 05 35 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 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.
Allergeni:	Latte e derivati.
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Caratteristiche chimiche per 100g di prodotto	Energia 1500 kj, 359 kcal Grassi 30g di cui acidi grassi saturi 20.0g Carboidrati 1,2 di cui zuccheri 1,0 Proteine 22g Sale 1,8g
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