



Caciocchiato

Il Caciocchiato Pugliese è un formaggio a pasta filata dura di forma più o meno piriforme con caratteristico ingrossamento superiore e collo. Si presenta esternamente con crosta sottile, liscia, ed uniforme, di colore giallo più o meno intenso in funzione del grado di stagionatura; la pasta è compatta e poco elastica, di colore bianco o giallo paglierino e presenta all'interno delle occhiature. Il sapore è dolce e delicato nei formaggi giovani, leggermente piccante in quelli stagionati. L'odore è gradevole e lievemente pungente.

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA formaggio a pasta filata dura

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

INGREDIENTI Latte vaccino, caglio, sale Correttore di pH E330.

SHELF LIFE 90 gg a confezione integra

CONSERVAZIONE In frigo (Tmax= 4 °C)

CONFEZIONAMENTO

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO pH: 5,70-5,90

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali < 10000 ufc/g
E. Coli < 100 ufc/g
Coag. Termi. + Aurei < 100 ufc/g
Salmonella Assente in 25 g
Listeria m. Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 E Reg. CE n. 1441/2007

Energia
349 kcal / 1451 KJ

Carboidrati 0,1 g

di cui zuccheri 0,1 g

Proteine 26,6g

Grassi 27,0 g
di cui acidi grassi saturi 18,1 g

sale 1,56 g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
CA524	Sottovuoto	800 g	Libero servizio		1 pezzo	n. 4 pezzi per cartone	8032644500365
CA525	Coppia in rete	2000 g	Gastronomia		1 pezzo	n. 2 pezzi per cartone	8032644500099
CA526	Coppia in rete	5000 g	Gastronomia		2 pezzi	n. 1 pezzo per cartone	8032644500808

Rev. 00 del 01/07/2016

