



IT
N7Q2Y
CE

CACIOTTA STRACCHINATA AL TARTUFO

La caciotta stracchinata al tartufo è un formaggio a pasta semidura che 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 di colore bianco o giallo paglierino e presenta all'interno delle occhiate. Il sapore è dolce e delicato nei formaggi giovani, leggermente acidulo ed intenso in quelli stagionati.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 G DI PRODOTTO:

Energia:	320 kcal/ 1335 kj
Grassi:	21,7 g
di cui acidi grassi saturi	14,90 g
Carboidrati:	4,4 g
di cui zuccheri	0,81 g
Proteine:	26,9 g
Sale:	1,47 g

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART CACIOTTA	FOR-MATO	CONF-EZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONF-EZ.	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
CA879	1000 g c.a		1pz	6 Pz per cassa	4 Casse a strato, 10 strati		Gastronomia
CA879	1000 g c.a		1pz	1 Pz per cartone	13 Cartoni a strato, 10 strati		Gastronomia

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Formaggio a pasta semidura	
Ingredienti: Latte pastorizzato, preparato alimentare a base di tartufo estivo macinato (1%) (tartufo estivo "Tuber aestivum Vitt." 50%, olio di semi di mais, acqua, sale, aromi, estratto acquoso di tartufo "Tuber aestivum Vitt."), fermenti lattici, caglio e sale.	
Shelf life: 60 gg in confezione integra	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: scatole di polistirolo o cartone.	
Paesi di mungitura: Paesi UE / Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,5
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	