



IT
N7Q2Y
CE

CACIOTTA STRACCHINATA

La caciotta stracchinata 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 occhiature. Il sapore è dolce e delicato nei formaggi giovani, leggermente acidulo in quelli stagionati.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 G DI PRODOTTO:

Energia:	357 kcal/ 1483 kj
Grassi:	28,0 g
di cui acidi grassi saturi	20,0 g
Carboidrati:	1,7 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine:	23,0 g
Sale:	0,96 g

SCHEDE TECNICHE LOGISTICHE

COD ART CACIOTTA	FOR-MATO	CONF-EZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONF-EZ.	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
CA834	1000 g c.a		1pz	6 Pz per cassa	4 Casse a strato, 10 strati		Gastronomia
CA834	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, sale, fermenti lattici e caglio.	
Shelf life: 90 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	