



IT  
N7Q2Y  
CE

## VACCARELLO

Il vaccarello è un formaggio a pasta semidura che si presenta esternamente con crosta dura e marcata, di colore giallo più o meno intenso in funzione del grado di stagionatura; la pasta è compatta e di colore giallo paglierino e presenta all'interno delle micro occhiature. Il sapore è leggermente salato. Il periodo ideale della stagionatura è di 30/40 giorni.

## 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

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> Formaggio a pasta semidura	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, sale, fermenti lattici e caglio.	
<b>Shelf life:</b> 180 gg in confezione termoretraibile.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> scatole di polistirolo o cartone.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE / <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,4
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

COD ART VACCARELLO	FOR-MATO	CONF-EZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
VA844	2500 g c.a		1pz	5 pz per cassa	4 Casse a strato, 10 strati		Gastronomia