IL VOLTO NUOVO
DI UNA STORIA ANTICA

CACIOCCHIATO AL PEPERONCINO

Il Caciocchiato al peperoncino è un formaggio stagionato a pasta filata semidura di forma più o meno piriforme con caratteristico ingrossamento superiore e collo. Si presenta esternamente con crosta sottile, liscia e 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.

Indicazioni nutrizionali medie per 100 g di prodotto:

Energia	321Kcal / 1338Kj
Grassi	21 g
di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	5,0 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	28 g
Sale	1,6 g

IT N7Q2Y CE

Prodotto e confezionato da:
Caseificio Andriese srl

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA
Formaggio stagionato a pasta filata semidura e peperoncino frantumato
Ingredienti: Latte pastorizzato, peperoncino frantumato (1%), sale, coagulante microbico del latte e fermenti lattici. Prodotto soggetto a calo peso.
Stagionatura: min 30-45 giorni
Shelf life: 365 gg a confezione integra.
Conservazione: in frigo +4° C.
Confezionamento: scatole di 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	5,6

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

COD ART	F.TO	CONFEZ.	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
CA840	3000 g c.a	Coppia in rete	2 pz	2 pz per cartone	8 Cartoni a strato, 6 Strati	8032644508439	Gastronomia

ED. 02 REV. 00 DEL 02/05/2024

Caseificio Andriese srl Via Nemesiano zona PIP - 76123 Andria (BT) | **Tel:** +39 0883 559460 | **email:** info@ladaria.it | **www.ladaria.it**