

# La Daria

IL VOLTO NUOVO  
DI UNA STORIA ANTICA



## CACIOCCHIATO SENZA LATTOSIO

Il Caciocchiato Pugliese senza lattosio è un prodotto innovativo che permette ai consumatori che riscontrano problemi con i latticini (a causa di intolleranze al lattosio) di assaporare finalmente un prodotto di alta qualità a bassissimo contenuto di lattosio (minore dello 0,1%).

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 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.

### Indicazioni nutrizionali medie per 100 g di prodotto:

Energia	357Kcal / 1486Kj
Grassi	25 g
di cui acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	3 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	30 g
Sale	2,4 g
Lattosio	<0,1 g



Prodotto e confezionato da:  
Caseificio Andriese srl

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Formaggio stagionato a pasta filata semidura senza lattosio	
<b>Ingredienti:</b> Latte delattosato pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte e fermenti lattici. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio. Prodotto soggetto a calo peso.	
<b>Stagionatura:</b> min 30-45 giorni	
<b>Shelf life:</b> 365 gg a confezione integra.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C.	
<b>Confezionamento:</b> scatole di 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	5,1

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
CA651	3000 g c.a	Coppia in rete	2 pz	2 pz per cartone	8 Cartoni a strato, 6 Strati	8032644500938	Gastronomia
	5000 g c.a	in rete	1 pz	1 pz per cartone	12 Cartoni a strato, 6 Strati		
CA651	5000 g c.a	Coppia in rete	2 pz	2 pz per cartone	6 Cartoni a strato, 5 strati	8032644500938	Gastronomia