



Caciotta di Pecora



Ingredienti:

LATTE di pecora, fermenti lattici, caglio e sale.

Origine del latte:

Italia

Stagionatura:

In cella frigorifera a temperatura ed umidità controllata dai 20 giorni.

Caratteristiche fisiche:

Forma cilindrica a peso fisso: 400g.

Confezionamento:

Confezionata in ATM.

Shelf Life:

In cella frigorifera a temperatura di +4°C durata 90 giorni.

Conservanti:

Nessuno.

Conservazione:

In frigorifero a +4°C, non a contatto con altri alimenti che potrebbero variane le caratteristiche ed il sapore.

Distribuzione:

Catena del freddo quindi celle frigo e automezzi isotermici. Massima cura dell'aspetto igienico.

Imballo:

Cartone da 6 pezzi.

Destinazione d'uso:

Alimento edibile per tutti, ad eccezione di soggetti intolleranti al latte e alle proteine del latte.

Descrizione:

Formaggio tipico caciottine di piccola e pratica pezzatura **senza lattosio**. La pasta risulta essere morbida, leggermente occhiata e di sapore dolce e leggero.

Codice Prodotto: PL22

Codice EAN: 8024286000099

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1.535kJ/370kcal
Grassi	30 g
di cui grassi saturi	19 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	25 g
Sale	1,2 g
Calcio	480 mg (45% *VNR)

* Valori Nutritivi di Riferimento

