



Formaggio di Capra Calcio 100



Ingredienti:

LATTE di capra, fermenti lattici, caglio caprino e sale.

Origine del latte:

Paesi UE.

Stagionatura:

In cella frigorifera a temperatura ed umidità controllata per circa 15 giorni.

Caratteristiche fisiche:

Stampo canestrato a scalzo dritto, 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 variarne 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:

Caciotta di capra a breve stagionatura. Si presenta con pasta bianca particolarmente mordibba, leggermente occhiata e di sapore delicato.

Codice Prodotto: PM22

Codice EAN: 8024286000082

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1.157kJ/278kcal
Grassi	19 g
di cui grassi saturi	12 g
Carboidrati	0,7 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	26 g
Sale	1,1 g
Calcio	880 mg (110% *VNR)

* Valori Nutritivi di Riferimento

