agenzia perdonà Rev. 2017.01

Freschi di mucca

Caciottino fresco

Formaggio di latte fieno STG vaccino

Descrizione Formaggio fresco a pasta tenera e forma cilindrica, con facce piane o leggermente incavate, diametro di 10-12 cm e scalzo di 5-6 cm, peso 400 gr. Maturazione 20 giorni.

Ingredienti LATTE fieno STG vaccino intero pastorizzato*, fermenti lattici, sale marino, caglio microbico.

**ingrediente biologico.*

Allergeni presenti: latte e derivati.

Conservazione da 0 a 4°C

Controllo IT BIO 009 CU 83 Agricoltura Italia

Stabilimento IT K 8487 CE



Formaggio prodotto con latte fieno STG vaccino biologico pastorizzato, avente naturale contenuto in grasso, coagulato con enzimi prodotti da funghi non modificati geneticamente.

È privo di buccia, ha pasta bianca liscia e lucente, fondente in bocca. Si consuma freschissimo, prima che la buccia ingiallisca ed asciughi. Se però viene lasciato maturare in frigo per qualche giorno, avendo cura di proteggerlo con del film plastico, va incontro ad un processo di maturazione della pasta che lentamente diviene cremosa e fondente in bocca.

Scheda logistica:

Nome prodotto	Caciottino fresco *Forma*	Caciottino fresco *Porzioni*
Codice articolo	F1CF	F1CF1
Codice EAN	2152040	2152040
Confezione	Sottovuoto	Busta sottovuoto
Shelf-life	60 gg	60 gg
Peso netto	800 g circa	256 g circa
Peso lordo	810 g circa	256 g circa
Dim. cartone (lxpxh)	40x40x28 cm	40x40x28 cm
Conf. per cartone	12	12
Cartoni per strato	6	6
Strati per pallet	5	5

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Energia	1486 kJ – 358 kcal
Grassi	29,16 g
di cui acidi grassi saturi	17,34 g
Carboidrati	0,57 g
di cui zuccheri	0,57 g
Proteine	23,37 g
Sale	0,88 g

Caratteristiche microbiologiche:

Parametri	U.M.	Valori di riferimento
Coliformi totali	Ufc/g	tra 10.000 e 100.000 in 2 su 5
Escherichia coli	Ufc/g	tra 100 e 1.000 in 2 su 5
Staphilococcus a.	Ufc/g	tra 100 e 1.000 in 2 su 5
Salmonella	n°/25 g	assente
Listeria m.	n°/25 g	assente

IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA
Organismo di Controllo
autorizzato dal MiPAAF
Operatore controllato CU83

Cà Verde Bio Soc. Coop. Agricola
Via delle Fosse, 10 - Vallese di Oppeano, Verona - Italia
Tel. +39 045 8415354 - Fax +39 045 8488934
info@caverde.com - **www.caverde.bio**