



Contrada Sovereto
89020 Candidoni (RC)
P.IVA 01425780804



COOP FATTORIA DELLA PIANA
SOCIETA' AGRICOLA

Tel/Fax: 0966 773766 - mail: info@fattoriadellapiana.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



IDENTIFICAZIONE COMMERCIALE - **CACIOTTELLA**

COD. PRODOTTO - 50004

TIPO PRODOTTO - FORMAGGIO A PASTA FILATA

LATTE/ORIGINE - LATTE BOVINO/ORIGINE DEL LATTE: ITALIA 

LATTE TRATTAMENTI - LATTE PASTORIZZATO A 72°C

INGREDIENTI: **LATTE BOVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI**

PESO UNITARIO FORME - 0,8 KG

STAGIONATURA MINIMA - 3 GIORNI

SHELF LIFE - 20 GIORNI

INDICAZIONI SUPPLEMENTARI	*Prodotto senza conservanti, senza OGM, non indicato a soggetti intolleranti al lattosio e proteine del latte.
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco e asciutto min 4° max 8°
INDICAZIONI SUPPLEMENTARI	*Prodotto senza conservanti, senza OGM, prodotto non indicato a soggetti intolleranti al lattosio e proteine del latte. * Da consumare preferibilmente a temperatura ambiente
STAGIONATURA- CONTENUTO D'ACQUA	PASTA MOLLE
ALLERGENI	<u>LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011</u>
CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE	Forma con base circolare; crosta morbida e liscia con pasta bianca. Sapore morbido e dolce.
TRATTAMENTI SUBITI	salatura in salamoia. Crosta non edibile
IMBALLAGGIO	Cartone 10x40x40 - N° Pezzi 6
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g)	
KCALORIE (kcal/100g)	303,28
KJOULE (kJ/100g)	1259,91
PROTEINE GREZZE (g/100g)	20,93
GRASSI (g/100g)	23,21
di cui SATURI (g/100g)	16,42
CARBOIDRATI (g/100g)	2,67
di cui ZUCCHERI (g/100g)	< 0,5
SALE (g/100g)	2,2