



Contrada Sovereto
89020 Candidoni (RC)
P.IVA 01425780804



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

COOP FATTORIA DELLA PIANA
SOCIETA' AGRICOLA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



IDENTIFICAZIONE COMMERCIALE - **CAMPAGNOLO**

COD. PRODOTTO - 50002

TIPO PRODOTTO - FORMAGGIO A PASTA FILATA

LATTE/ORIGINE - LATTE BOVINO E OVINO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA 

LATTE TRATTAMENTI - LATTE PASTORIZZATO A 74°C

INGREDIENTI: **LATTE** BOVINO E OVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, **PEPERONCINO** IN SCAGLIE

PESO UNITARIO FORME - 1 KG

STAGIONATURA MINIMA - 25 GIORNI

SHELF LIFE - 90 GIORNI

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
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco e asciutto min 4° max 8°
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 rigata con pasta bianca con leggera occhiatura. Sapore leggermente piccante.
TRATTAMENTI SUBITI	Salatura in crosta, lavaggio. Crosta non edibile
IMBALLAGGIO	Cartone 10x40x40 - N° Pezzi 6
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g)	
KCALORIE (kcal/100g)	370,3
KIOULE (kJ/100g)	1533,17
PROTEINE GREZZE (g/100g)	17,63
GRASSI (g/100g)	32,5
di cui SATURI (g/100g)	22,76
CARBOIDRATI (g/100g)	1,82
di cui ZUCCHERI (g/100g)	< 0,01
SALE (g/100g)	0,93