



PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM

100%
LATTE
ITALIANO



CACIOCAVALLO DELLA PIANA

STAGIONATO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE: 045001

FATTORIADELLAPIANA.IT



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM

PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET



CACIOCAVALLO DELLA PIANA

STAGIONATO | AGED

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



Formaggio stagionato a pasta filata prodotto con latte vaccino intero di filiera 100% italiano. La forma è tipica a fiasco allungata, con base tondeggiante e testa a forma di spalla. Il gusto è intenso reso leggermente piccante dalla prolungata stagionatura.

Made with 100% cow milk, this traditional cheese, famous for its traditional round shape, has an intense and salty flavour thanks to the time spent in a curing solution and the long aging.



INGREDIENTI: LATTE VACCINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI.

INGREDIENTS: PASTEURIZED COW'S MILK, SALT, RENNET, CULTURES.

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITION FACTS
Valori medi per 100 g
Average Values per 100g

| | |
|--|------------------------|
| Energia/Energy | kcal 449,5 / kJ 1865,5 |
| Grassi/Fat | 35,9 g |
| di cui acidi grassi saturi/of wich saturated | 24,8 g |
| Carboidrati/Carbohydrates | 2,9 g |
| di cui zuccheri/of wich sugar | <0,01 g |
| Proteine grezze/Proteins | 28,7 g |
| Sale/Salt | 1,8 g |

TRATTAMENTI SUBITI:
SALATURA IN CROSTA, LAVAGGIO
CROSTA NON EDIBILE

TREATMENTS:
RIND SALTING, WASHING
NOT EDIBLE RIND

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
E ASCIUTTO MIN 4°C - MAX 8°C

STORAGE CONDITIONS:
KEEP IN A COOL PLACE
AND DRY MIN 4 °C - MAX 8 °C

LATTE TRATTAMENTI:
LATTE PASTORIZZATO A 72 °C

MILK TREATMENTS:
PASTEURIZED MILK AT 72 °C

STAGIONATURA MINIMA:
60 GIORNI

MINIMUM RIPENING:
60 DAYS

SHELF LIFE:
120 GIORNI

SHELF LIFE:
120 DAYS



FORMATI: 1,3 KG

WEIGHT: 1,3 K G

COD. PRODOTTO: | **PRODUCT CODE:** 045001