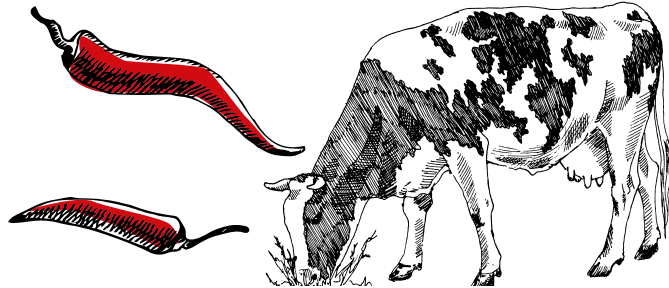




PRODOTTO  
SENZA CONSERVANTI,  
SENZA OGM



## CAMPAGNOLO

FORMAGGIO MORBIDO DI VACCA E PECORA CON PEPERONCINO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE: 050002

FATTORIADELLAPIANA.IT



PRODUCT  
PRESERVATIVE FREE,  
WITHOUT GMO



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA  
QUALITY CERTIFIED SYSTEM



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
TECHNICAL PRODUCT SHEET



# CAMPAGNOLO

FORMAGGIO MORBIDO DI VACCA E PECORA CON PEPERONCINO | SOFT CHEESE OF COW AND SHEEP WITH CHILLI PEPPER

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



Forma con base circolare; crosta morbida e rigata con pasta bianca che presenta una leggera occhiatura. Il sapore è leggermente piccante per via delle scaglie di peperoncino.

Presents a circular form with soft rind and white on the inside.  
The taste is delicate but slightly spicy due to the chilly.



**INGREDIENTI:** LATTE INTERO VACCINO E OVINO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI, PEPERONCINO ROSSO IN SCAGLIE.

**INGREDIENTS:** PASTEURIZED COW AND SHEEP'S MILK, SALT, RENNET, CULTURES, CHILLY.

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

Energia/Energy	kcal 374 / kJ 1552
Grassi/Fat	30,60 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	22,30 g
Carboidrati/Carbohydrates	1,13 g
di cui zuccheri/of wich sugar	0,02 g
Proteine grezze/Proteins	23,56 g
Sale/Salt	1,91 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 74 °C

**MILK TREATMENTS:**  
PASTEURIZED MILK AT 74 °C

**STAGIONATURA MINIMA:**  
25 GIORNI

**MINIMUM RIPENING:**  
25 DAYS

**SHELF LIFE:**  
90 GIORNI

**SHELF LIFE:**  
90 DAYS



**FORMATI:** 1 KG

**WEIGHT:** 1 KG

**COD. PRODOTTO:** | **PRODUCT CODE:** 050002