



PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM

100%
LATTE
ITALIANO



CANESTRATO D'ASPRMONTE

STAGIONATO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE: 050004

FATTORIADELLAPIANA.IT



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM

PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET



CANESTRATO D'ASPROMONTE

STAGIONATO | AGED

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



Formaggio misto di vacca e pecora che presenta una crosta dura e scura e dal gusto aromatico ed intenso. La lunga stagionatura conferisce un sapore unico e leggermente piccante.

Our canestrato presents a dark rough rind and is white and slightly crumbly on the inside. The taste is intense and well balanced.



INGREDIENTI: LATTE VACCINO E OVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI, TRATTATO IN SUPERFICIE CON OLIO D'OLIVA.

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

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

Energia/Energy	kcal 436 / kJ 1809
Grassi/Fat	35,13 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	25,15 g
Carboidrati/Carbohydrates	4,24 g
di cui zuccheri/of wich sugar	0,32 g
Proteine grezze/Proteins	25,72 g
Sale/Salt	2,81 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:
12 MESI

MINIMUM RIPENING:
12 MONTH

SHELF LIFE:
12 MESI

SHELF LIFE:
12 MONTH



FORMATI: 8 KG

WEIGHT: 8 KG

COD. PRODOTTO: | **PRODUCT CODE:** 050004