



Madonna della Neve
Azienda Agricola
Valori buoni di una volta



Prodotto	CACIOTTA AFFIENATA FRA DI BRUNA
Codice Prodotto	CC_006
Ingredienti	LATTE, sale, caglio, trattato in superficie con conservanti: E200 E202 E235
Allergeni	LATTE, Nello stabilimento si produce formaggio al PISTACCHIO.
Origine del latte	ITALIA
Caratteristiche organolettiche	Formaggio da tavola a pasta molle, prodotto con latte di razza Bruna. Pasta morbida, compatta con occhiatura fine, di colore bianco o leggermente paglierino. Il sapore dolce è tipico del latte. La particolare stagionatura nel fieno conferisce alla caciotta una profumazione unica. CROSTA NON EDIBILE.
Caratteristiche Microbiologiche	Conforme al REG. (CE) n. 2073/2005
Conservazione	In frigorifero +1°C/+4°C
Shelf life	60 gg dal confezionamento
Stagionatura	min 30 giorni
Pezzatura	500 g peso variabile
Imballo	1 CT X 2 pezzi
Dimensioni imballo (cm) Lung x Larg x Alt	CT = 34,5X27,5X13,5
n° Colli per strato	8
n° Strati per pallets	5
Valori Nutrizionali	Energia 1235 kJ/298 kcal; Grassi: 24g di cui acidi grassi saturi: 17g; Carboidrati: 1,0g di cui Zuccheri: 1,0g; Proteine: 18g; Sale: 0,66g