



# Madonna della Neve

Azienda Agricola

Valori buoni di una volta



<b>Prodotto</b>	CACIOTTA AFFIENATA FRA DI BRUNA
<b>Codice Prodotto</b>	CC_005
<b>Ingredienti</b>	LATTE, sale, caglio, trattato in superficie con conservanti: E200 E202 E235
<b>Allergeni</b>	LATTE, Nello stabilimento si produce formaggio al PISTACCHIO.
<b>Origine del latte</b>	ITALIA
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	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.
<b>Caratteristiche Microbiologiche</b>	Conforme al REG. (CE) n. 2073/2005
<b>Conservazione</b>	In frigorifero +1°C/+4°C
<b>Shelf life</b>	60 gg dal confezionamento
<b>Stagionatura</b>	min 30 giorni
<b>Pezzatura</b>	500 g peso variabile
<b>Imballo</b>	1 CT X 2 pezzi
<b>Dimensioni imballo (cm) Lung x Larg x Alt</b>	CT = 34,5X27,5X13,5
<b>n° Colli per strato</b>	8
<b>n° Strati per pallets</b>	5
<b>Valori Nutrizionali</b>	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