

# CACIOCAVALLO

Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca, dalla tipica forma di fiaschetto. La crosta è liscia, sottile e di colore giallo.

Il sapore è delicato nei primi 3 mesi di stagionatura, diventa pian piano più piccante a stagionatura avanzata.



**Denominazione di vendita:** formaggio a pasta filata/caciocavallo

## INGREDIENTI

LATTE vaccino, Sale, Caglio

Contiene allergeni, non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	340,67 kcal / 1414,66 Kj
Grassi	26,55 g
Di cui acidi grassi saturi	17,07 g
Carboidrati	0,52 g
Di cui zuccheri	0,52 g
Proteine	24,91g
Sale	2,04 g

**Shelf life:** 180 gg a confezione integra

**Conservazione:** in frigo (max + 4° C)

### CONFEZIONAMENTO:

Cartone per alimenti contenente 4 pezzi

Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

pH: 5,30

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Coliformi totali < 10000 ufc/g

E. Coli < 100 ufc/g

Salmonella Assente in 25 g

Listeria m. Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004  
E Reg. CE n. 1441/2007

