

CACIOTTA DI PECORA AL PEPERONCINO

Formaggio con consistenza elastica e occhiature rade dal colore giallo paglierino, dalla forma cilindrica, rigato, da 1 kg circa (diametro 13 cm; scalzo 6 cm)



Denominazione di vendita: caciotta di pecora aromatizzata al peperoncino

INGREDIENTI

LATTE di pecora, (proveniente solo ed esclusivamente da stalle di Puglia e Basilicata), Sale, Caglio. Peperoncino
Senza conservanti aggiunti

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	358 kcal / 1488 Kj
Grassi	29 g
Carboidrati	0.10 g
Proteine	24.50 g

Shelf life: 180 gg a confezione integra

Conservazione: in frigo da + 4° C a + 9°

CONFEZIONAMENTO:
cartone da 10 forme

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 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

