



Caciotta Maremma 1kg

DENOMINAZIONE PRODOTTO:	Caciotta 100% Toscana
COD. INTERNO:	7994
COD. EAN A PESO VARIABILE:	180004240779948 + scadenza + peso netto
FORMATO:	1kg peso variabile
INGREDIENTI:	Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con E202-E235. Crosta non edibile.
ORIGINE DEL LATTE:	Solo da allevamenti della provincia di Grosseto

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Composizione media per 100g di prodotto:

Valore energetico:	329 kcal, 1363 kJ
Grassi:	27g di cui acidi grassi saturi 18g
Carboidrati:	1,4g di cui zuccheri 1,4g
Proteine:	20g
Sale:	1,6g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Odore, sapore e colore: Formaggio a pasta tenera/morbida, colore tendente al paglierino in crosta, gusto delicato.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Prodotto conforme al regolamento CE 2073/2005

CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE:

Plateaux in cartone 100% riciclabile, contenente 2 pezzi. Ingombro in mm: 330x200x90h

PALLETTIZZAZIONE:

12 imballi x 10 strati =
120 imballi x 2 pezzi =
240 pezzi

CONSERVAZIONE: da +5°C a +8°C

CONSERVABILITÀ: 180 giorni

