



EAN PROD.: 2519021  
EAN CART.: 98052787610069  
CODICE: 1SCS  
3 kg



EAN PROD.: 2369559  
EAN CART.: 98052787610083  
CODICE: 1SCSP  
0,2 kg

## CACIOTTONE SANTA NINFA

Morbido e aromatizzato, con un'età di appena settanta giorni, è un formaggio che omaggia la città dove nasce, con il suo profumo delicato e la lavorazione personalizzata che lo rende unico nel suo genere.



STAGIONATURA: 70 GIORNI  
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 7 MESI



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 3 Kg CIRCA  
SPICCHI DA 0,2 Kg CIRCA



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE, TRASPORTO  
ED IMMAGAZZINAMENTO: +4/ +6 °C



INGREDIENTI: LATTE\* OVINO PASTORIZZATO,  
CAGLIO, FERMENTILATTICI, SALE, CROSTANON  
EDIBILE. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.  
Può contenere tracce di frutta a guscio\*  
\*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GUSTO: PIACEVOLE ED EQUILIBRATO  
COLORE: BIANCO TENDENTE AL GIALLO PAGLIERINO  
CON CROSTA SCURA  
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL  
CONFEZIONAMENTO: ESCHERICHIA COLI E  
STAPHYLOCOCCUS AUREUS <100 ufc/ g  
SALMONELLA SPP E LISTERIA MONOCYTOGENES:  
ASSENTE



PEZZI PER CARTONE/ PALLET:  
PZ.4 (da 3 kg) Pallet 4 ct\* 5 Strati  
Misura ct. 490\*330\*110



PZ.15 (da 0,2 kg) Pallet 9 ct\* 9 Strati  
Misura ct. 368\*245\*107

CARATTERISTICHE IMBALLO: CARTONE  
TIPODI CONFEZIONE: PELLICOLA PER ALIMENTI  
IN CONFEZIONE MONOUSO SOTTOVUOTO



CARATTERISTICHE  
CHIMICHE\_FISICHE & NUTRIZIONALI:  
(Valori medi alla produzione per 100 g di prodotto  
con variazioni <5 %)

VALORE ENERGETICO	Kcal 419,2/ KJ 1752,2
PROTEINE	27,1 g
GRASSI	32,8 g
DI CUI SATURI	17,7 g
CARBOIDRATI	3,9 g
DI CUI ZUCCHERI	0,072 g
UMIDITÀ	49,6 %
SALE	1,45 g

### CONTROLLO DELLA QUALITÀ

L'intero processo produttivo si svolge in azienda in conformità al sistema HACCP, secondo Reg. CE 178/2002 - Reg. CE 852/2004 - D.L. 6 Novembre 2007, n.193 mediante controlli analitici eseguiti presso il Laboratorio di Analisi MEGA S.a.s. con Autorizzazione ai sensi del D.A. 2197/2012 N. di Reg.: 2012/TP/002 e accreditato ACCREDIA: N° 1374. Le informative sopra riportate non assolvono il ricevente dall'obbligo di identificare e di verificare l'idoneità all'utilizzo.

**SICILFORMAGGI®**  
naturalmente buoni

VIA E. MATTEI, 3 | 91029 SANTA NINFA (TP) | P.IVA 01853980819 | TEL. 0924.62366 | FAX 0924.62549  
INFO@SICILFORMAGGI.IT | WWW.SICILFORMAGGI.IT | FACEBOOK/SICILFORMAGGI