

LeSpecialità

A Latte Crudo



EAN CART.: 98052787612711
CODICE: 1SFCAP
4,5 kg circa



FORMAGGIO CAPUBANNA

Formaggio stagionato tipo toma, a base di latte crudo a cagliata presamica. Dal gusto dolce ed intenso e dalla pasta consistente ed elastica, si caratterizza per le note decise e caratteristiche.



STAGIONATURA: 70 GIORNI

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:
90 GIORNI DAL CONFEZIONAMENTO.



PESO FORMA INTERA: PIRAMIDALE,
DA 4,5 kg CIRCA



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



INGREDIENTI: LATTE* CRUDO, SALE, CAGLIO, FERMENTI
LATTICI. CROSTA NON EDIBILE, TRATTATA CON FECOLA DI
PATATE. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.
Può contenere tracce di frutta a guscio*
*Sostanze o prodotti che provocano allergie o
intolleranze.



GUSTO: DOLCE ED INTENSO
COLORE: BIANCO PAGLIERINO
CONSISTENZA: ELASTICA



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



CARATTERISTICHE IMBALLO: CARTONE
TIPO DI 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	401 Kcal/ 1663 KJ
PROTEINE	23 g
GRASSI	34 g
DI CUI SATURI	25 g
CARBOIDRATI	1,3 g
DI CUI ZUCCHERI	0,6 %
SALE	1,7 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 - Reg. CE 853/2004 - D.L. 6 novembre 2007, n. 193 mediante controlli analitici eseguiti presso il Laboratorio Analisi MEGA S.a.s con Autorizzazione ai sensi del D.D.G. 434/2017 N. di Reg.: 2019/TP/015 e accreditato ACCREDIA: N° 1374L.

Le informative sopra riportate non assolvono il ricevente dall'obbligo di identificare e di verificare l'idoneità all'utilizzo.

SICILFORMAGGI[®]
naturalmente buoni

VIAE. MATTEI, 3 | 91029 SANTA NINFA (TP) | P.IVA01853980819 | TEL. 0924.62366 | FAX 0924.62549
INFO@SICILFORMAGGI.IT | WWW.SICILFORMAGGI.IT | FACEBOOK/SICILFORMAGGI