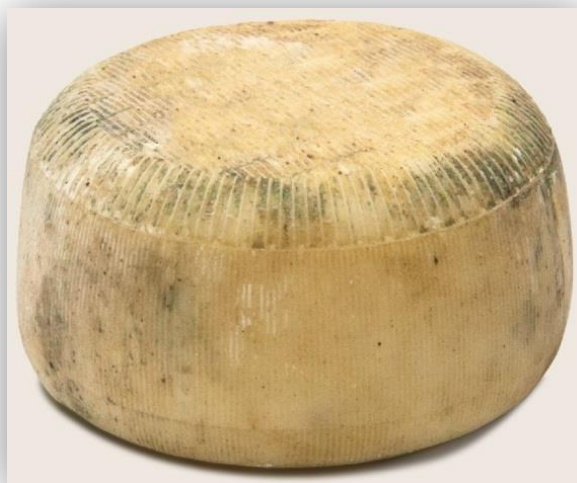


LeDelizieCaprine



EAN PROD.: 2337124
EAN CART.: 98052787610052
CODICE: 1SCR
2 kg

LA CAPROTTA

Dal gusto leggero e delicato, la caprotta è un formaggio a pasta cruda semidura a media stagionatura, ottenuto da una sapiente lavorazione di latte di capra. Il suo sapore dolce e fragrante la rendono ottima per arricchire insalate o altre preparazioni culinarie.



STAGIONATURA: 80 GIORNI
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 3 MESI



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 2 kg
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE,
TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO: +4 /
+6 °C



INGREDIENTI: **LATTE*** CAPRINO PASTORIZZATO, SALE,
CAGLIO. Trattato in superficie con: conservanti: E
202 - E 235. Coloranti: E 150 a -160 b
CROSTA NON EDIBILE. ORIGINE DEL LATTE: UE.
Può contenere tracce di frutta a guscio*
*Sostanze o prodotti che provocano
allergie o intolleranze.



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



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



PEZZI PER CARTONE: PZ.1 (da 2 kg)

CARATTERISTICHE IMBALLO: CARTONE
TIPO DI CONFEZIONE: PELLICOLA PER
ALIMENTI IN CONFEZIONE MONOUSO
SOTTOVUOTO



PALLET
Misure ct. 368*245*107 (A)
Pallet 9 ct* 8 Strati



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

VALORE ENERGETICO	Kcal 399/ KJ 1652
PROTEINE	20 g
GRASSI	35 g
DI CUI SATURI	25 g
CARBOIDRATI	1 g
DI CUI ZUCCHERI	1 g
SALE	1,5 g

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