



CACIOCAVALLO

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Caseificio di Tenuta Colle della Pomara S.r.l. Società Agricola
Contrada Campotenese snc - 87016 Morano Calabro (CS)



DESCRIZIONE

Formaggio leggermente stagionato prodotto con latte vaccino a pasta filata, dal sapore dolce e delicato e dall'aspetto compatto e fibroso, ottenuta per acidificazione con fermenti lattici vivi.

INGREDIENTI

Latte termizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

Latte trattato termicamente e portato fino alla temperatura prevista per la lavorazione; aggiunta di fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura del coagulo, filatura e cottura fino a circa 42°C, formatura e salatura in salamoia, asciugatura e maturazione in cella a 4-8°C per qualche giorno.

PROVENIENZA DEL LATTE

Allevamento Tenuta Colle della Pomara Soc. Agricola srl, azienda con garanzia di Benessere Animale in allevamento certificata CReNBA.

FORMA

A sacchetto, ovale o tronco-conica.

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Il prodotto si vende singolarmente in pezzatura da circa 1 kg.

CROSTA

Assente.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1316 kj / 315 kcal
Proteine	21,47 g
Grassi	24,48 g
di cui Acidi grassi Saturi	16,63 g
Carboidrati	2,09 g
di cui Zuccheri	0,35 g
Sale	1,02 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a Temp. Max +9 °C. Dopo l'apertura conservare in frigo a una temperatura +4° a +8° C.

ALLERGENI

Latte vaccino.

SCADENZA

60 giorni dalla data di produzione, espressa come gg.mm.aa, a partire dal giorno successivo a quello della data di produzione, è la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà microbiologiche rispettando le condizioni di conservazioni riportate sulla carta per il confezionamento.