



dall'Antica Tradizione Pugliese

Caciocavallo



Revisione 02 - 21/11/2011

DESCRIZIONE: Formaggio semiduro a pasta filata a forma di pera prodotto con latte di vacca.

INGREDIENTI: Latte, sale, caglio.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g: Calorie: 370,6 Kcal/1538,8 KJ; Proteine: 27,4 g; Lipidi: 29 g di cui: (Saturi: 18,8/20,3 g; Monoinsaturi: 7,83/8,12 g; Polinsaturi: 0,87/1,45 g; Insaturi "trans" : 0 g); Calcio: mg 710; Sodio: mg 760; Carboidrati: 0 g;

ALLERGENI: Lattosio e proteine di latte vaccino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino, sapore delicato, crosta liscia, sottile, pasta compatta, talvolta con rada occhiatura e leggera sfogliatura.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE: Umidità 42% ± 10, grasso min. / s.s. 44%, sale: min. 0,8%.

TRASPORTO: Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a 4° C.

CONFEZIONI: pezzo singolo pre-pesato 1.5 Kg circa sotto vuoto.

CODICE PRODOTTO: 380

CODICE EAN 13: 2 741540

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 70 giorni.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: In frigorifero a +4°/+6° C.

Rintracciabilità:

In ottemperanza alle norme relative è stato istituito un sistema per la rintracciabilità con la collaborazione dell'Azienda per i servizi Sanitari del Trentino: Nucleo Operativo Veterinario, Via Lavisotto 125 Trento.

Ogni prodotto riporta in etichetta un numero di lotto e la data di scadenza. Lotto e data di scadenza sono ripetuti anche sul Documento di trasporto. La ricerca di un lotto fornisce informazioni immediate sulle quantità prodotte e vendute degli articoli interessati e dei Clienti destinatari degli stessi prodotti. Ovviamente tutto il sistema si aggancia alle modalità di produzione fino a

risalire alle materie prime ed agli imballaggi.

Caseificio Abbasciano - dal 1957 il buon gusto a tavola

via Alto Adige 40 - 38121 Trento - P.I. e C.F. 00224590224

Tel. +39 0461 990183 - Fax +39 0461 990696 Web www.abbasciano.it - Email info@abbasciano.it