



dall' Antica Tradizione Pugliese

Caciocavallo



DESCRIZIONE : Formaggio tipico a media stagionatura in conf. s.v.

INGREDIENTI : Latte, sale, caglio. Se trattato in superficie con conservante E 203/E 235, crosta non edibile.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE :

Grasso s.s.: min. 44% Materia secca residua: min. 55%, max. 65%

Umidità: 42% ± 10%

Sale %: min. 0,8%

CONFEZIONI : pezzo singolo pre-pesato 1.5 Kg circa.

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 - 38100 Trento - P.I. e C.F. 00224590224

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