



IT
N7Q2Y
CE

CACIOBABBO

Il Caciobabbo è un formaggio a pasta filata dura, caratterizzato da superficie liscia, uniforme e di colore giallo paglierino; la pasta è compatta, elastica e priva di occhiatura, di colore bianco. L'odore è delicato e gradevole. Trovano il maggior consumo come formaggi da tavola.

La nostra proposta per i vostri cesti di Natale: caciobabbo, unico e dal sapore inconfondibile.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 G DI PRODOTTO:

Energia:	263Kcal/1097Kj
Grassi:	17,30 g
di cui acidi grassi saturi	12,10 g
Carboidrati:	1,70 g
di cui zuccheri	1,20 g
Proteine:	25,20 g
Sale:	1,45 g

SCHEDE TECNICHE LOGISTICA

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio a pasta filata dura	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
Shelf life: 45 gg in confezione termoretraibile.	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: sacchetto termoretraibile. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Paesi di mungitura: Paesi UE / Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

COD ART CACIOBABBO	FOR- MATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
Ca574	420g	Confezione termoretraibile	1pz	9 Pezzi per cartone	8032644501232	Libero Servizio
CA574	420g	Confezione termoretraibile	1pz	24 pezzi per cassa	8032644501232	Libero Servizio