MONTRONE
CASEIFICIO
LA QUALITÀ COME PRINCIPIO

Caciocavallo

Grande nel formato e nel gusto, il Caciocavallo è un formaggio dal carattere deciso che si distingue per le sue "occhiature". Ottimo protagonista di taglieri e piatti gourmet, è buonissimo accompagnato da marmellate sfiziose.

Ingredienti: LATTE crudo, sale, caglio e fermenti lattici. **Allergeni:** latte e lattosio.

Caratteristiche organolettiche: il prodotto si presenta a forma di pera con breve collo e testa. Esternamente presenta una crosta liscia, uniforma e sottile, di colore giallo che aumenta d'intensità con la stagionatura. La pasta è di colore bianco o paglierino, di consistenza omogenea, compatta e morbida.
Caratteristiche chimiche: il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.
Caratteristiche fisiche (valori medi): Umidità: 43,4 g/100g – pH= 5,2; aw= 0,91
Caratteristiche microbiologiche: il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.
Termine di utilizzo: 12 mesi.
Modalità di conservazione e trasporto: il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra 0 - +4°C.
Paese di mungitura: Latte di Paesi UE
Paese di trasformazione: Italia

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

Valore energetico	357 Kcal/100g – 1482 Kj/100g
Grassi	28,8 g/100g
di cui acidi grassi saturi	20,1 g/100g
Carboidrati	< 0,5 g/100g
di cui zuccheri	< 0,5 g/100g
Proteine	24,0 g/100g
Sale	1,09 g/100g

Trasformiamo solo latte selezionato e di grande qualità, nel nostro stabilimento di Andria.

IT 16 353 CE

Informazioni commerciali

Codice	Peso netto prodotto	Peso netto confezione*	Unità prodotto*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
008	1 kg / 6 kg	Peso variabile	1	Banco gastronomia	P = 4 pezzi G = 1 pezzi	12x8 strati	Da vendere a peso
08001	1 kg	Peso variabile	4	Banco gastronomia	P = 4 pezzi	12x8 strati	Da vendere a peso
08002	6 kg	Peso variabile	1	Banco gastronomia	G = 1 pezzi	12x8 strati	Da vendere a peso

**** Il cartone utilizzato per il confezionamento dei prodotti è realizzato in materiale idoneo al contatto alimentare nel rispetto delle normative vigenti (MOCA Reg. CE 1935/2004 – Reg. UE 10/2011)***
***** Cartone mm 274x232x269***

Montrone S.p.A. IT - 76123, Andria (BT), Via Corato 391/411 - T +39.0883.541435 - F +39.0883.546222 - **info@montrone.net** - **www.montrone.net**

Revisione 01, del 01 marzo 2020