



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
MASSERIE AMICHE S.r.l.

“CACIOCAVALLO”



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Caciocavallo, formaggio tipico dell'Italia Meridionale dal sapore dolce e delicato, presenta una crosta sottile uniforme, dal colore paglierino giallo dorato. Il suo strano nome deriva dall'usanza di stagionare i caciocavalli legandoli a due a due e ponendoli a cavallo di una pertica. Disponibile in diverse stagionature



**Denominazione commerciale:** “CACIOCAVALLO”

**Luogo di produzione:** “CE IT N8985 C”

**Ingredienti:** Latte, caglio, sale.

**Allergeni:** Latte e prodotti a base di latte.

**Altre informazioni:** Prodotto biologico.

**Formato disponibile:**

**Packaging:**

**Modalità di conservazione:** Refrigerazione (0-4°C).

**Shelf life:**

### NISI & C. SYNTHESY S.C.S.

SICUREZZA ALIMENTARE - SICUREZZA AMBIENTALE - AUDITING - COMPONENTE ORGANISMO DI RICERCA  
FORMAZIONE CONTINUA - COMPONENTE FIND S.R.L. (SPIN OFF DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI)  
CONSULENZA AGROZOOTECNICA ACCREDITATA IN PUGLIA E BASILICATA

Pag. 1 di 2



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
MASSERIE AMICHE S.r.l.

“CACIOCAVALLO”



**Caratteristiche  
chimico/microbiologiche:**

Conforme ai limiti previsti dalla normativa comunitaria vigente

<b>VALORI NUTRIZIONALI (CALCOLATI SU 100 GR DI PRODOTTO)*</b>		
<b>Parametri</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore</b>
Valore energetico	Kcal/KJ	439/1828
Grassi	g	31,1
- di cui saturi	g	18,41
Proteine	g	37,7
Carboidrati	g	2,3
- di cui zuccheri	g	2,3
Sale (NaCl)	g	1,2

\*i valori riportati sono il risultato di specifiche determinazioni analitiche e/o ricerche bibliografiche.

Bari, 24 marzo 2019

**NISI & C. SYNTHESY S.C.S.**

SICUREZZA ALIMENTARE - SICUREZZA AMBIENTALE - AUDITING - COMPONENTE ORGANISMO DI RICERCA  
FORMAZIONE CONTINUA - COMPONENTE FIND S.R.L. (SPIN OFF DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI)  
CONSULENZA AGROZOOTECNICA ACCREDITATA IN PUGLIA E BASILICATA

Pag. 2 di 2