



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

VALORI NUTRIZIONALI (CALCOLATI SU 100 GR DI PRODOTTO)*		
Parametri	Unità di misura	Valore
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