



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



“CACIORICOTTA STAGIONATO”

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Eccezionale e fresco, il Cacioricotta ha un sapore delicato, leggermente acidulo con una leggera nota di salato. È un ottimo prodotto da tavola, abbinato per contrasto a sapori dolciastri come le pere, o grattugiato a scaglie per condire pasta al pomodoro fresco o insalate.



Denominazione commerciale: “CACIORICOTTA STAGIONATO”

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: sottovuoto

Modalità di conservazione: Refrigerazione (0/+4°C).

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.



“CACIORICOTTA STAGIONATO”

Shelf life: 12 mesi sottovuoto

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	158/729
Grassi	g	11,3
- di cui saturi	g	7,1
Carboidrati	g	0,5
- di cui zuccheri	g	0,5
Proteine	g	9
Sale (NaCl)	g	0,2

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

Bari, 24 marzo 2015

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