



*Una lunga storia di sapori
nel cuore della Sardegna*

DOLCE CAPRINO

Formaggio caprino
"caciotta"

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

| VALORI MEDI PER 100 g | | % AR* |
|----------------------------|--------------------|-------|
| Energia | 1484 kJ / 358 kcal | 18 % |
| Grassi | 29 g | 41 % |
| di cui acidi grassi saturi | 20 g | 102 % |
| Carboidrati | 1,1 g | < 1 % |
| di cui zuccheri | 0 g | 0 % |
| Proteine | 23 g | 46 % |
| Sale | 0,77 g | 13 % |

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Caratteristiche del prodotto

| | |
|-------------------------------|---|
| Ingredienti | Latte di capra, caglio di vitello, sale, fermenti lattici, conservanti: E235, E202, E203. |
| Dimensioni e peso | Forma intera: diametro 14-16 cm, altezza 8-10 cm, peso medio 0,5-1,5 kg. |
| Formati e porzionature | Forma intera. |
| Tipologia di confezionamento | Sottovuoto. |
| Trattamenti eseguiti | Pastorizzazione del latte (72°C per 60 secondi). |
| Conservanti | Trattato in crosta con conservanti E235, E202, E203. |
| Coloranti | Nessuno. |
| Allergeni | Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte. |
| Stagionatura | Minima 20-30 giorni. |
| Conservazione | Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +4°/+8°C. |
| Shelf-life | 3 mesi confezionato intero ai 30 giorni. |
| Destinazione e modalità d'uso | Prodotto a crosta non edibile destinato a tutti i consumatori di ogni età tranne i soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti. |
| Imballaggio primario | Busta termoretraibile multistrato ad alta barriera di prestazioni elevate, per il confezionamento sottovuoto dei formaggi. |
| Imballaggio secondario | Cartone. |

Caratteristiche chimico-fisiche

| Parametro | % T.Q. |
|------------------|---------|
| PH | 5.20 |
| Umidità | 40 - 42 |
| Grasso | 30 - 32 |
| Cloruro di sodio | 0.8 - 1 |
| Sostanza secca | 57 - 58 |

Caratteristiche microbiologiche

| | |
|------------------------|-----------------|
| Listeria Monocytogenes | Assente in 25 g |
| Salmonella spp | Assente in 25 g |
| Staphylococcus aureus | < 10 UFC/g |
| Escherichia Coli | < 10 UFC/g |