



*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