

|  |   |
|--|---|
| <b>Identificazione</b>   | CAPRICCIO DEL CASARO  |
| <b>Autorizzazione sanitaria</b>  | IT 05 35 CE   |
| <b>Descrizione prodotto</b>  | Formaggio fresco da tavola a pasta molle, prodotto con latte intero pastorizzato  |
| <b>Zona di produzione</b>  | Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.  |
| <b>Ingredienti costitutivi</b>   | <b>LATTE</b> , sale, caglio, fermenti lattici, mix aromi 0,15%: (origano, basilico, erba cipollina, peperoncino)  |
| <b>Caratteristiche fisiche e sensoriali</b>                            | Morbida, fondente in bocca, compatta, con occhiature fine o inesistenti di colore bianco o leggermente paglierino.<br>Sapore aromatico di erbe.                                   |
| <b>Allergeni:</b>  | <b>Latte</b> e derivati.  |
| <b>Caratteristiche microbiologiche</b>                                 | Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.  |
| <b>Dichiarazione Nutrizionale<br/>Valori medi per 100g di prodotto</b> | Energia 1277 kj, 309 kcal<br>Grassi 19,0g di cui saturi 15,0g<br>Carboidrati 2,3g di cui zuccheri 2,3g<br>Proteine 10,0g<br>Sale 1,0g   |
| <b>Imballo primario</b>  | I materiali che vengono utilizzati come imballaggio o venire a contatto con i prodotti hanno i requisiti definiti dal Reg.CE 1935/2004, Reg.CE 10/2011 e successive modificazioni |
| <b>Modalità di conservazione</b>                                       | Conservare in frigo.  |
| <b>Temperature di conservazione</b>                                    | T° compresa da +0 e +4°C.   |
| <b>Termine massimo di vendita sfusa</b>                                | 12 giorni dalla data di produzione  |