

Identificazione	CASATELLA
Autorizzazione sanitaria	IT 05 35 CE
Descrizione prodotto	Formaggio fresco da tavola con pasta morbida, lucida, fondente in bocca di colore bianco. Particolarmente indicato nelle diete ipocaloriche.
Zona di produzione	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
Ingredienti costitutivi	Latte fresco pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Senza conservanti.
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Formaggio dallo stampo rotondo dal peso di circa 2,2 Kg. cadauno. Sapore dolce e caratteristico da latte.
Allergeni:	Latte e derivati.
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto	Energia 1062 kj, 254 kcal Grassi 21g di cui acidi grassi saturi 14g Carboidrati 1,5 di cui zuccheri 1,0 Proteine 14g Sale 1,0g
Imballo primario	I materiali che vengono utilizzati come imballaggio o venire a contatto con i prodotti hanno i requisiti definiti dal D.M. 21/03/73 e successive modificazioni
Modalità di conservazione	Conservare in frigo.
Temperature di conservazione	Max. +4°C.
Termine minimo di conservazione	12 giorni dalla produzione