



TORRE S.EMILIANO

Formaggi della Terra d'Otranto

SCHEMA TECNICA
- Cacioricotta stagionato -

Descrizione	Formaggio a pasta dura		
Ingredienti	<ul style="list-style-type: none">- Latte caprino, vaccino, ovino- Caglio- Sale		
Allergeni	Latte		
Requisiti organolettici	<i>Aspetto:</i> pasta dura	<i>Colore:</i> bianco	<i>Sapore:</i> salato
Tolleranze relative ai difetti	<i>Sostanze e corpi estranei:</i> Assenti	<i>Retrogusti o sapori sgradevoli:</i> Assenti	
Tolleranze relative ai contaminanti	<i>Pesticidi e antiparassitari:</i> Assenti <i>Antibiotici:</i> Assenti	<i>Altri inibenti:</i> Assenti <i>Polifosfati:</i> Assenti	
Trattamenti	Assenti		
Aspetto	<i>Forma:</i> circolare	<i>Peso:</i> 300 gr circa	<i>Crosta:</i> assente
Confezionamento	/		
Imballo	Anche sotto vuoto		
Conservazione	da +4°C a +10°C		
Shelf life	320 giorni		
Stagionatura	40 giorni		
Tracciabilità	N. di lotto		
Dichiarazione Nutrizionale (valori medi per 100g)	<i>Valore energetico:</i> Kcal 387 - KJ 1609	<i>Grassi:</i> g 25,5 <i>di cui Acidi grassi saturi:</i> g. 15,3	<i>Carboidrati:</i> g 1,7 <i>di cui Zuccheri:</i> g 1,7
	<i>Fibre:</i> g 0	<i>Proteine:</i> g 24	<i>Sale:</i> g 2