

SCHEDA TECNICA

- 12 Capre -

<b>Descrizione</b>	Formaggio semistagionato, a coagulazione lattica, presenta una crosta leggermente fiorita di muffe chiare, una struttura morbida e avvolgente. Ha un'amabile acidità naturale, profumi e aromi che rimandano al mondo della capra.		
<b>Ingredienti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Latte caprino, vaccino</li> <li>- Caglio</li> <li>- Sale</li> <li>- Fermenti Lattici selezionati</li> </ul>		
<b>Allergeni</b>	Latte e fermenti lattici selezionati		
<b>Requisiti organolettici</b>	<i>Aspetto:</i> pasta morbida, finemente granulosa	<i>Colore:</i> bianco	<i>Sapore:</i> delicato, leggermente acidulo
<b>Tolleranze relative ai difetti</b>	<i>Sostanze e corpi estranei:</i> Assenti		<i>Retrogusti o sapori sgradevoli:</i> Assenti
<b>Tolleranze relative ai contaminanti</b>	<i>Pesticidi e antiparassitari:</i> Assenti  <i>Antibiotici:</i> Assenti		<i>Altri inibenti:</i> Assenti  <i>Polifosfati:</i> Assenti
<b>Trattamenti</b>	Assenti		
<b>Aspetto</b>	<i>Forma:</i> rettangolare	<i>Peso:</i> 350 gr / 500 gr	<i>Crosta:</i> fiorita
<b>Confezionamento</b>	In materiale idoneo per caratteristiche igienico sanitarie a contenere alimenti		
<b>Imballo</b>	/		
<b>Conservazione</b>	massimo +4°C		
<b>Shelf life</b>	30 giorni		
<b>Stagionatura</b>	15 giorni		
<b>Tracciabilità</b>	N. di lotto		
<b>Dichiarazione Nutrizionale (valori medi per 100g)</b>	<i>Valore energetico:</i> Kcal 335 – KJ 1401	<i>Grassi:</i> g 27 <i>di cui Acidi grassi saturi:</i> g. 18,5	<i>Carboidrati:</i> g 2,3 <i>di cui Zuccheri:</i> g 2,2
	<i>Fibre:</i> g 0	<i>Proteine:</i> g 20	<i>Salte:</i> g 0,8