



Primo Sale di capra 1,5kg

*Una tovaglietta
per ogni prodotto*

Ingredienti:

1,5kg

LATTE di capra, fermenti lattici, caglio di capra e sale.

Origine del latte: Paesi UE.

Caratteristiche fisiche:

Forma cilindrica a scalzo dritto da circa 1,5 kg.

Confezionamento:

Incartato e posto in contenitore chiuso, carta per alimenti.

Shelf-life:

15 giorni

Imballo 1,5kg:

Cassa da 2 pezzi.

Conservanti:

Nessuno

Conservazione:

In frigorifero a +4°C, non a contatto con altri alimenti che potrebbero variarne le caratteristiche ed il sapore.

Distribuzione:

Catena del freddo quindi celle frigo e automezzi isotermeici. Massima cura dell'aspetto igienico.

Destinazione d'uso:

Alimento edibile per tutti, ad eccezione di soggetti intolleranti al latte e alle proteine del latte.

Descrizione:

Formaggio fresco di capra magro tipo 'primo sale'. Si presenta con pasta bianca particolarmente morbida, leggermente occhiata e di sapore fresco e delicato. Da gustare durante i pasti. E' consigliata nelle diete a basso contenuto calorico. Consigliamo di servire con vini bianchi o rosati, non molto forti, dal sapore fresco e aromatico.

Codice Prodotto: PM00

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Energia	1.105 kJ/266 kcal
Grassi	22 g
di cui acidi grassi saturi	14 g
Carboidrati	3,1 g
di cui zuccheri	3,1 g
Proteine	14 g
Sale	0,4 g
Calcio	480 mg (60%*VNR)

* Valori nutritivi di riferimento



i Formaggi moltiplicano le eccezionali caratteristiche nutrizionali del latte di Capra