



Caciotta Dieta Saporita

Ingredienti:

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

Origine del latte: Italia.

Stagionatura:

In cella frigorifera pochi giorni.

Caratteristiche fisiche:

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

Confezionamento

Presenza di etichetta in carta per alimenti, confezionata in ATM.

Conservanti:

Nessuno.

Conservazione:

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

Distribuzione:

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

Imballo:

Cassa da 2 e 6 pezzi.

Destinazione d'uso:

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

Descrizione:

Caciotta fresca **leggera**, priva di stagionatura. Si presenta con crosta e pasta bianca particolarmente morbida, leggermente occhiata e di sapore fresco.

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: PC1

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Energia	1.506 kJ/363 kcal
Grassi	30 g
di cui acidi grassi saturi	17 g
Carboidrati	0,3 g
di cui zuccheri	0,3 g
Proteine	23 g
Sale	0,9 g
Calcio	360 mg (45%*VNR)

*Valori nutritivi di riferimento



Prodotti a Km zero

la genuinità dei Pascoli Romani