



## Caciotta Crema Capitolina

### **Ingredienti:**

LATTE di pecora, fermenti lattici, caglio e sale.

**Origine del latte:** Italia.

### **Stagionatura:**

In cella frigorifera a temperatura ed umidità controllata per 20 giorni.

### **Caratteristiche fisiche:**

Forma scodellata da circa 1,6kg

### **Confezionamento:**

Presenza di etichetta in carta per alimenti.

### **Conservanti:**

Trattato in superficie con preparato antimuffa Natamicina (E235), Acido Sorbico (E200).

### **Conservazione:**

In frigorifero a + 8°C, non a contatto con altri alimenti che potrebbero variane le caratteristiche ed il sapore.

### **Distribuzione:**

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

### **Imballo:**

Cassa da 4 pezzi.

### **Destinazione d'uso:**

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

### *Descrizione:*

Formaggio tipico scodellato. Si presenta con crosta color paglierino. La pasta risulta essere piuttosto morbida, leggermente occhiata e di sapore deciso e intenso.

Da gustare dopo i pasti. Si sposa a meraviglia con pere e fave. Consigliamo vini bianchi e rossi dal sapore deciso e leggermente aromatici.

### **Codice Prodotto: PC4**

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**

Energia	1.547 kJ/373 kcal
Grassi	30 g
di cui acidi grassi saturi	19 g
Carboidrati	0,7 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	25 g
Sale	1,2 g
Calcio	480 mg (60%*VNR)

\* Valori nutritivi di riferimento



*la genuinità dei Pascoli Romani*