Società Agricola La Bolzonella s.s. Caseificio	SCHEDA TECNICA	ST03 24/01/2017

DATI GENERALI

Nome del prodotto	**CACIOTTA**
Denominazione di vendita	Formaggio da tavola
Ingredienti	Latte vaccino crudo, caglio, sale
Istruzioni d'uso	Crosta non edibile
Destinazione d'uso	Non adatto agli intolleranti al latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) Sconsigliato alle donne in gravidanza e ai bambini inferiori ai 3 anni
Descrizione del prodotto	Formaggio ottenuto dalla lavorazione del latte crudo Alta Qualità della stalla della Società Agricola La Bolzonella s.s., munto e lavorato in giornata. E' la tipica caciotta veneta, il suo formato ridotto consente al consumatore di avere il piacere di portare in tavola direttamente una formina intera e se ritiene di prolungarne e curarne direttamente la stagionatura.
Stagionatura	1,5 mese
Temperatura di conservazione (°C)	4°-8°
Modalità di vendita	Forma incartata con carta o nuda
Produttore	Società Agricola La Bolzonella s.s. Caseificio Via Bolzonella 147 – 35013 Cittadella (PD)
N. di riconoscimento	CE IT Q3P3K

CARATTERISTICHE FISICHE

Struttura	Morbida, burrosa
Forma	Scodellata
Peso medio	1 kg
Crosta	Leggera, liscia, sottile, colore bianco avorio
Colore	Bianco avorio
Gusto	Dolce, gradevole, fresco di latte

VALORI NUTRIZIONALI

Kcal/100g	380
Grassi g/100g	28
Proteine g/100g	28,85
Carboidrati g/100g	0,7

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	45%
Proteine	22%
Grasso in contenuto secco:	50%

Grasso:	30%