

Società Agricola La Bolzonella s.s. Caseificio	SCHEDA TECNICA	ST04 24/01/2017
---	----------------	--------------------

DATI GENERALI

Nome del prodotto	CACIOTTONE
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. Formaggio tradizionale veneto, molto tenero e magro, di sapore salato e gusto intenso.
Stagionatura	Consumabile fresco, già dopo 20 gg
Temperatura di conservazione (°C)	4°
Modalità di vendita	Forma incartata 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	Pasta morbida ed occhiata
Forma	Cilindrica
Peso medio	4 kg
Crosta	Crosta elastica dal caratteristico aspetto puntinato sulle facce e rigato sullo scalzo.
Colore	Lievemente paglierino
Gusto	Salato, lievemente latteo

VALORI NUTRIZIONALI

Kcal/100g	350
-----------	-----

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	50% a 20 gg
Proteine	46%
Grasso :	23,0 g
Grasso contenuto nel secco:	46%