

Caciotta fresca

FRESCA E GENUINA

Formaggio a pasta molle a coagulazione presamica dalla forma cilindrica prodotto esclusivamente con latte italiano e destinato al consumo fresco.

Soft rennet-coagulation cheese with a cylindrical shape made exclusively with Italian milk and for fresh consumption.



Caciotta Fresca

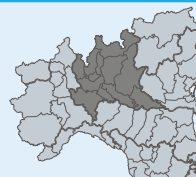
Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Banco Taglio <i>Arrigoni Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	RC40055
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/455634
Peso <i>Weight</i>	0,45 Kg circa <i>0,45 Kg approx.</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C
Shelf Life	45 gg 45 days
IMBALLO PACKAGING	
Tipo <i>Type</i>	Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>
Tara <i>Tare</i>	258 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	415 x 225 x 75
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	8
PALLET	
Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 x 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	7
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	10

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g di prodotto) AVERAGE NUTRITION FACTS (per 100 g of product)

Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	0,0 g
Grassi <i>Fat</i>	25,2 g
Proteine <i>Protein</i>	21,0 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	315 Kcal

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE
PRODUCTION ZONE
Lombardia



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno
PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte vaccino, sale, caglio
INGREDIENTS Cow's milk, salt, rennet



SAPORE Dolce e delicato
FLAVOR Sweet and delicate



CROSTA Inesistente
RIND Absent



PASTA Morbida, compatta al taglio ma cremosa all'interno
CONSISTENCY Soft, compact but creamy in the center



STAGIONATURA 4/5 giorni
AGEING 4/5 days

