

Capridor Extra al Tartufo



Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione	Formaggio Caprino prodotto in Sardegna a pasta semidura compatta, cruda, bianchissima lievemente occhiata non elastica dal gusto aromatico non piccante aromatizzato al Tartufo. Prodotto con una selezione accurata di latte intero di Capra raccolto in Sardegna.		
Ingredienti	Latte di Capra, sale, caglio, fermenti lattici, tartufo 5% (tartufo 85%, olio extra vergine d'oliva, sale, aromi). G.s.s. > 50%. Crosta non edibile		
Allergeni	Latte		
Stagionatura	Min. 120, Max. 180 Giorni	Origine del Latte	ITALIA
Temp. di Conservazione	+ 4°C / + 8°C circa		

	Forma Intera	Porzionato Peso Fisso
Confezionamento	-	Sottovuoto
Diametro	20 cm	-
Peso	kg. 4	gr. 200
Pezzi per Imballo	2 Forme	15 pezzi
Codice Prodotto	024036	024037
Codice Ean	2912400	80.0676800.043.8
Codice Imballo	9.80.0006768.433.0	7.80.0676800.043.7
T.M.C. "Shelf Life"	180 Giorni	75 giorni
Dimensioni Cartone	23x44x13 cm	20,5x20,50x13 cm
Cartoni per strato	7	10
Cartoni per pallet	42	50

Dichiarazione Nutrizionale - Valori medi per 100 g

Energia	1565 Kj / 377 Kcal
Grassi	29,2 g
di cui saturi	22,5 g
Carboidrati	3,6 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	24,9 g
Sale	2,67 g

Prodotto Italiano ■ ■