



Società Agricola **AGRIMIRRA** SS  
Via Acqua dei Pioppi, 46  
84025 Eboli (SA) ITALIA  
Tel. 0828.651258  
info@agrimirra.it

[www.agrimirra.it](http://www.agrimirra.it)



## CACIOCAVALLO

### PESO E FORMATI DISPONIBILI

Minimo 1100 g

### VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

|                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| Energia/Energy.....                   | 807 kJ/209 kcal |
| Grassi/Fat.....                       | 13 g            |
| di cui saturi/of which saturated..... | 9 g             |
| Carboidrati/Carbohydrate.....         | 0,6 g           |
| di cui zuccheri/of which sugar.....   | 0,6 g           |
| Proteine/Proteins.....                | 22 g            |
| Sale/Salt.....                        | 1 g             |

### IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

#### TIPOLOGIA E DENOMINAZIONE DI PRODOTTO

Formaggio stagionato a pasta filata di latte vaccino

#### SEDE UNITÀ PRODUTTIVA

Via Acqua dei Pioppi, 46 Eboli (SA) ITALIA

### COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

#### MATERIA PRIMA

**LATTE** vaccino preriscaldato a 38°C

#### INGREDIENTI/COADIUVANTI TECNOLOGICI

Fermenti lattici, sale, caglio

#### PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

### DATI PRODUTTIVI

#### LAVORAZIONE

Lavorazione a crudo del latte vaccino preriscaldato a 38°C; integrazione di lattefermento e caglio. Prima fase di parziale rottura a croce, spinatura e cottura a 50°C; estrazione del siero, filatura in acqua a 90°C e modellatura.

#### DURATA STAGIONATURA

Stagionatura 30 giorni

### CONSERVAZIONE E TRASPORTO

#### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

In cella

#### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra 0°C e +4°C

#### TEMPERATURA DI SOMMINISTRAZIONE

Tra 14°C e 18°C

#### MODALITÀ DI TRASPORTO

In camion frigo

#### TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE

60 giorni sottovuoto