



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

www.agrimirra.it



CACIOCAVALLO ALLO ZAFFERANO

.....

PESO E FORMATI DISPONIBILI

Minimo 1100 g

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

Energia/Energy.....	1557 kJ/372 kcal
Grassi/Fat.....	26,4 g
di cui saturi/of which saturated.....	18,2 g
Carboidrati/Carbohydrate.....	1,5 g
di cui zuccheri/of which sugar.....	1 g
Proteine/Proteins.....	31,6 g
Sale/Salt.....	1,5 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

Sale, caglio, zafferano, conservante: natamicina

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, aggiunta di zafferano e modellatura.

DURATA STAGIONATURA

Stagionatura 60 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