



agrimirra
SOCIETÀ AGRICOLA

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

www.agrimirra.it

IT
K2X6 Z
CE



CACIOTTA STRACCHINATA

.....

PESO E FORMATI DISPONIBILI

1300 g

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

| | |
|---------------------------------------|------------------|
| Energia/Energy..... | 1258 kJ/305 kcal |
| Grassi/Fat..... | 24,6 g |
| di cui saturi/of which saturated..... | 17 g |
| Carboidrati/Carbohydrate..... | 1 g |
| di cui zuccheri/of which sugar..... | 1 g |
| Proteine/Proteins..... | 21 g |
| Sale/Salt..... | 1,5 g |

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

TIPOLOGIA E DENOMINAZIONE DI PRODOTTO

Formaggio semi stagionato da latte vaccino

SEDE UNITÀ PRODUTTIVA

Via Acqua dei Pioppi, 46 Eboli (SA) ITALIA

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

MATERIA PRIMA

LATTE vaccino pastorizzato a 72°C

INGREDIENTI/COADIUVANTI TECNOLOGICI

Fermenti lattici, caglio, E235

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

DATI PRODUTTIVI

LAVORAZIONE

Lavorazione del latte vaccino pastorizzato a 72°C e raffreddato a 38°C; integrazione di fermenti lattici e caglio. Prima fase di rottura a croce e spinatura; parziale estrazione del siero; posatura in fuscella e salamoia.

DURATA STAGIONATURA

20 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