

EAN a7216557

Biologico Integrale Vegano Vegetariano Senza glutine Senza lattosio

Descrizione

Caciotta di latte vaccino Caseificio Mazzatosta

Brand

Caseificio Mazzatosta

Marketing prodotto

Formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino, lavorato con tecnologie tradizionali con l'ausilio dell'aggiunta di fermenti lattici selezionati; si tratta di un formaggio dalla pasta compatta ma morbida, con una leggera occhiatura.

Il prodotto si presenta con la forma tipica tondeggiante, di colore paglierino e da un sapore delicato, ma con sfumature più saporite tendenti al gusto acidognolo assai gradevoli al palato.

Ingredienti

Latte bovino, fermenti lattici, caglio, lipasi di capretto, sale.

Coloranti: assenti.

Conservanti: trattato in superficie con conservante: e235.

Conservazione

Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilità sotto il profilo batteriologico, è comunque consigliabile trasportarlo a temperature inferiori a 18°C per evitare eccessivi ammorbidimenti della pasta che possono provocare deformazioni strutturali o trasudamenti che potrebbero modificarne le caratteristiche organolettiche.

Preparazione e uso

Formaggio da tavola da consumare previa asportazione della crosta – crosta non edibile.

Informazioni nutrizionali

	Valori medi per 100 g
Energia:	1543 Kj
Energia:	363 Kcal
Grassi:	29 g
di cui acidi grassi saturi:	15 g
Carboidrati:	0,8 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine:	25 g
Sale:	1,5 g

Indirizzo produttori

Caseificio Mazzatosta Srl Coop
Via Sala 35
06084
Bettona
PG
Italia