

//SECCO/DRY



CACIOCAVALLO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE DALLA CROSTA DURA

Dal sapore pieno e dall'aroma deciso, il Caciocavallo è uno dei formaggi più antichi prodotti nel Mezzogiorno. Dall'aspetto particolare per la sua forma strozzata, la crosta dura e lucente rispecchia il pregio di un formaggio tutto genuino. Dolce o piccante, l'abbinamento perfetto è con mostarde e marmellate accompagnate da vino rosso. Ideale per sofisticati entrées o buffet. L'eleganza della tradizione in una sola portata.

INGREDIENTI

- latte, caglio, sale.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

- 1 anno, a confezione integra
- Temperatura di conservazione: max +6°C

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	332 KCAL - 1382 KJ
• Proteine	22,5 GR
• Carboidrati	2,0 GR
• Grassi	26,0 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
A peso	2,5 kg	4 per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati

