



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
CASEARIO MISTO

# FORMAGGIO CHEDDAR KG.3,3



prodotti caseari

**CODICE  
11482**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio cheddar.

Tipologia prodotto: formaggio di latte vaccino, a pasta semidura.

## ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: UE

Paese di condizionamento o di trasformazione: UE

## INGREDIENTI

LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico, colorante, E160b.

\*\*\*LATTE

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Colore:** arancione

**Crosta:** asciutta, compatta

**Pasta:** compatta, dura

**Sapore, aroma e odore:** tipico, leggermente acidulo

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

5 +/- 3 °C

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

180 giorni



*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



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