



**ALIMENTARE
FRESCO**

CACIOTTA - RICOTTA

CACIOTTA ATM GR.800X4

**CODICE
04664**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.
Origine del latte: Italia.

STAGIONATURA

Il prodotto è pronto per il consumo dopo una breve maturazione di 8-10 giorni a una temperatura compresa tra 4-14°C.

INGREDIENTI

LATTE, fermenti lattici, sale, caglio microbico. Trattamento in superficie con conservante Pimaricina E235. Crosta non edibile.

Allergeni: LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore tipico e gusto dolce e delicato.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Massimo +4°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

90 giorni dal giorno di confezionamento.



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