



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

**CASATELLA
KG.2**



**CODICE
00490**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Casatella in confezione da 2 Kg.

Si tratta di un formaggio fresco a pasta molle, ottenuto dalla caseificazione di latte intero esclusivamente di origine vaccina.

Origine del latte: Paesi UE

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, fermenti lattici vivi.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco o lievemente paglierino

Sapore: dolce con lievi sfumature acidule

Consistenza: pasta bianca tenera

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero ad una temperatura tra 0°C e + 4°C.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Consumare entro 19 giorni dalla data di confezionamento.

UTILIZZO

Adatta ad essere mangiata sia così com'è sia in preparazioni gastronomiche.

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