

Cacio Divino

Formaggio di pecora semi stagionato
 affinato con vino rosso Sangiovese



Caratteristiche

Formaggio di pecora semi stagionato, immerso nel vino rosso Sangiovese, forma regolare, crosta liscia colore violaceo, pasta bianca e compatta con lieve occhiatura, profumo persistente di uva, sapore delicato e vinoso.

Codice di fatturazione del prodotto	603	Codice IVA	4%
Ingredienti	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio (di vitello), sale. Trattato in superficie con vino rosso "Sangiovese" (contiene SOLFITI).		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	1,4	Tara in g	20
Dimensioni Forma Intera	Stampo cm 15	Scalzo cm	8
Imballo	Sottovuoto / Carta / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è confezionato sottovuoto, avvolto da un raffinato incarto bordeaux con allegata un' etichetta dorata.		
Giorni di stagionatura Media (prima della vendita)	20		
Shelf Life del prodotto intero in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	90	Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temperatura max.4°C)	30
Codice EAN	2 271261	Codice GTIN	98024501006038
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	Disponibilità	Tutto l'anno.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Crosta non edibile. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

Profilo Micro-Biologici

Criteria microbiologici ufficiali

Listeria m.:	assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g
--------------	-----------------	----------------------------------	--------------------------

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto

(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
1540 / 371	31	22	<0,5	<0,5	23	1,9	41,00	52,54

Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone	Bancale
				Lunghezza	Profondità	Altezza		
2	12	6	72	330	180	115	225	EPAL