



Bontà per passione

Soc. Agricola Venedia Fattorie s.s

Sede legale: Via G. Ancillotto 96

Sede Operativa: Via G. Ancillotto 96, Eraclea 30020 (VE)

C. F./P.I.: 04261790267

Tell/Fax: 0421318483

E-mail: info@venediafattorie.it

SCHEMA TECNICA CAPRICCIO DI CAPRA

Capriccio di capra :	Codice prodotto:TC001 Codice Ean:2352141..... Codice logistica:	Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:
		Energia 1096KJ/263,7Kcal
		Grassi 19g
		di cui acidi grassi saturi 13g
		Carboidrati 0.2g
		di cui zuccheri 0.2g
		Proteine 21g
		Sale 1g

DENOMINAZIONE DI VENDITA

"CAPRICCIO DI CAPRA"

DESCRIZIONE: Formaggio fresco a pasta molle e crosta fiorita, di latte 100% di Capra prodotto nelle Venezie

INGREDIENTI: Latte intero di capra fresco, fermenti lattici vivi caglio, sale.

FORMA: rettangolare

PESO: Variabile, da 0,5 a 0,7 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO ESTERNO: La crosta si presenta sottile e bianca, con un interno a pasta morbida e cremosa.

ODORE: Tipico del latte Caprino

SAPORE: Delicato e amabile, non paragonabile con altri formaggio freschi.

CONFEZIONAMENTO:

•Cartone da 6 pz

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare a 4°C.

Da consumarsi preferibilmente a temperatura ambiente(20/25°C)

Come riportato in etichetta

SCADENZA: 30 gg dalla data di fornitura

ALLERGENI: Proteine del latte , lattosio