

Capra



Piccoli piaceri di montagna®

Cod. Articolo: SC2021



PIEMONTE

## Caprino Ossolano

Formaggio a latte misto. Si presenta con crosta liscia. La pasta è elastica, finemente occhiata. Gustoso al palato.

Produzione tipica delle Valli Ossolane

### INGREDIENTI:

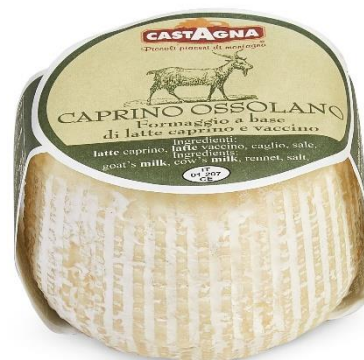
Latte caprino pastorizzato (70%), latte vaccino pastorizzato (30%), sale, caglio

### CROSTA EDIBILE

ALLERGENI: Latte e prodotti a base di latte (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM



Stagionatura: 10 gg

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

|             |   |
|-------------|---|
| Energia     | 1115 KJ/268 kcal                          |
| Grassi      | 21 g - di cui acidi grassi saturi: 14 g - |
| Carboidrati | 0.9 g - di cui zuccheri: 0.9 g            |
| Proteine    | 19 g                                      |
| Sale        | 0.92 g                                    |

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

| PESO | PZ. CONF. | CARTONI per STRATO | N° STRATI per PALLET | MISURE CT   | TMC   |
|------|-----------|--------------------|----------------------|-------------|-------|
| 200g | 6         | 15                 | 6                    | 240X240XH85 | 60 gg |

\*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)  
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com  
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019

Capra



## Specifiche tecniche



### *Caratteristiche organolettiche*

La pasta bianca avorio è uniforme, morbida al palato e cremosa, finemente occhiata dal gusto delicato con leggero sentore di capra

### *Dimensioni*

FORMA: Cilindrica

DIAMETRO: 8 cm

### *Caratteristiche Microbiologiche*

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

### *Caratteristiche Chimiche*

Umidità: 65 %

Sostanza Secca: 35 %

Grasso sul secco: 41 %

#### PARTICOLARITA'

Disponibilità nel periodo  
primaverile ed autunnale