

Bufala



COD. ARTICOLO: FB0004



LOMBARDIA

# Casatica

Formaggio fresco di bufala, dalla crosta fiorita bianca ed edibile. La pasta è morbida dal colore bianco latte, con rada occhiatura; il sapore è dolce e delicato.



## INGREDIENTI:

Latte di bufala intero pastorizzato, sale e caglio

CROSTA EDIBILE

Stagionatura: 20 gg

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1473 KJ/356 Kcal
Grassi	33.25 g – di cui acidi grassi saturi: 22.1 g -
Carboidrati	0.32 g – di cui zuccheri: 0.32 g -
Proteine	14 g
Sale	1.37 g

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

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** 0-6°C

**ORIGINE DEL LATTE:** Italia NO OGM

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
1.3Kg	2	9	6	250x375xh110	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

## *Specifiche tecniche*



### *Dimensioni*

FORMA: rettangolare a facce piane

LUNGHEZZA: 20 cm

LARGHEZZA: 13 cm

SCALZO: 5-6 cm

### *Caratteristiche Chimiche*

Umidità: 49.8 %

Grasso sul secco: 36 %

Sostanza secca: 50.2%

### *Caratteristiche Microbiologiche*

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

### *Caratteristiche organolettiche*

Formaggio a pasta molle dal colore bianco latte con rade occhiature, dal sapore dolce e delicato, salato in salamoia; dalla crosta bianca fiorita e delicata