

Denominazione di vendita:	CACIOCAVALLO SILANO DOP	
Denominazione legale del prodotto:	Formaggio semiduro a pasta filata	
Ingredienti:	LATTE di vacca crudo, caglio e sale	
Provenienza latte:	Italia	
Peso:	Kg 2,5	
Codice prodotto:	10022	
Prodotto Tutelato e Garantito dal Bollino Vero*		

Codice EAN:	2544658
Stagionatura:	3 mesi
Temperatura:	+4°C
Modalità di Conservazione:	in ambiente a bassa umidità
Shelf Life:	90 giorni
Questo prodotto è conforme ai requisiti previsti dal Reg. Ce 852-853/04 e Reg. CE 2073/05	

Valori Nutrizionali:		
Parametro	Unità di Misura	Valore su 100g di parte edibile
Energia	Kj/Kcal	1606/387
Grassi	g	32
- di cui acidi grassi saturi	g	24
Carboidrati	g	2,8
- di cui zuccheri	g	0,7
Proteine	g	22
Sale	g	1,9

Caratteristiche organolettiche:	
Colore esterno:	giallino paglierino
Colore interno:	bianco
Crosta:	non edibile
Sapore:	dolce e pastoso
Odore:	di fermentazione lattica

Parametri Chimici:

Parametro:	Valore:
Ph	5,3
Umidità %	39
Sostanza Secca %	61
Materia Grassa su S.S. %	52

Specifiche di Confezionamento:

Tipo:	Nudo
n° pz. per ct	2
Peso netto ct	5 kg
Lunghezza	17,5 cm
Larghezza	27 cm
Altezza	17 cm
Ct per strato	17
N° strati	8
Ct per pedana	136



ALIMENTALE S.R.L.
Sede Legale : Via Pietro Castellino, 141 - 80131 Napoli
Sede : Via L. Bozzaotra 16 – 80061 Massa Lubrense NA
Sede Logistica: c/o GMC Logistica & Trasporti srl -
Boscofangone Z. ASI - 80035 Nola NA
Tel. 0817580350

