

sede legale ed operativa: via Monte Grappa, 53 Vidor (TV)

<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>CAYO' - FORMAGGIO CACIOTTA allo YOGURT</b>	
<b>Codice</b>	12	
<b>Certificazione prodotto</b>	Nessuna	
<b>Certificazione stabilimento</b>	Nessuna	
<b>Zona di mungitura latte</b>	Latte prodotto da una mandria di vacche di razza Bruna, alimentate con foraggi prevalentemente aziendali ottenuti dalla coltivazione dei terreni situati vicino alla sede del caseificio in località Vidor, ad esclusione del periodo estivo durante il quale gli animali sono trasferiti al pascolo in malga Mariech di Valdobbiadene.	
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PRODOTTO CON LATTE BOVINO INTERO CRUDO CAGLIO VITELLO YOGURT NATURALE A PASTA MOLLE</b>	
<b>INGREDIENTI</b>	Latte crudo, yogurt naturale (in quantità variabile da 0,5 a 2%), sale, caglio. Conservanti nessuno	
<b>DESTINAZIONE</b>	Formaggio da tavola e da cucina	
<b>STAGIONATURA</b>	E' pronto per il consumo dopo circa 10 giorni di maturazione	
<b>SHELF LIFE</b>	Mantiene le sue caratteristiche fino a 60 giorni.	
<b>COMPOSIZIONE INDICATIVA</b>	UMIDITA'	51 %
	PROTEINE t.q.	19 %
	GRASSI t.q.	26 %
<b>VALORE NUTRITIVO x 100g</b>	Kcal 316	
<b>CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI</b>	<p><b>Forma</b> cilindrica, facce piane, scalzo convesso.  <b>Tipo</b> piccola altezza cm. 6-8, diametro tra cm. 10-14 e peso gr. 800 - 1.000.  <b>crosta:</b> liscia, sottile, uniforme di colore giallo chiaro.;  <b>pasta:</b> compatta, di colore bianco avorio, occhiatura piccola e rada;  <b>odore e aroma</b> di leggera complessità, con caratteristici sentori yogurt e crema di latte,  <b>sapore:</b> dolce e leggermente sapido,  <b>struttura</b> della pasta morbida, solubile</p>	
<b>LIMITI MICR OBILOGICI</b>	<p>Come da Reg. CE 1441/2007          Listeria m. assente in 25 g          Salmonella assente in 25 g          Stafilococco coagulasi positivo &lt; 10.000 ufc/g          E. Coli limiti non previsti</p>	
<b>FORMATO DI VENDITA</b>	si vende a forma	
<b>CONSERVAZIONE</b>	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +8°C.	
<b>ALLERGENI</b>	Latte vaccino	
<b>GLUTINE</b>	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine	
<b>OGM</b>	Prodotto non derivante e non contenente OGM	
<b>VALORI NUTRIZIONALI per 100 g:</b>	<p>Energia: 1313 KJ/ 316 Kcal          Grassi: 25,59 g          di cui acidi grassi saturi: 16,80 g          Carboidrati: 0,71 g          di cui zuccheri: 0,71 g          Proteine: 20,83 g          Sale: 1,94 g</p>	
<b>NOTE</b>	Crosta non edibile	