



## Cacio del po

**Codice: 0746**

### **DESCRIZIONE:**

Formaggio a pasta semicotta ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino crudo intero proveniente dalla zona piacentina e di stagionatura non inferiore ai 60 giorni. La pasta si presenta elastica di colore giallo paglierino, con occhiatura diffusa e irregolare, una consistenza morbida e un sapore dolce e aromatico. Le forme cilindriche hanno un peso variabile tra i 7 e i 10 kg.. E' il più giovane dei formaggi della tradizione monticellese.

### **INGREDIENTI:**

Latte intero, caglio, sale e fermenti lattici selezionati.

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 0°C A +7°C.**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1668 kJ – 396 Kcal
GRASSI	30 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	17 g
CARBOIDRATI	0.3 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	26 g
SALE	1.5 g