Caciottina

Codice: 0737

DESCRIZIONE:

La caciottina è un formaggio fresco e delicato, di produzione artigianale, realizzato con latte di mucca a km zero. La sua pasta è morbida e cremosa, e il suo sapore è dolce e leggermente acidulo. La caciottina può essere consumata fresca, tagliata a cubetti o fette, come antipasto o accompagnata a pane e verdure.

INGREDIENTI:

Latte vaccino pastorizzato, caglio, fermenti, sale alimentare, conservanti in superficie E200, E202, E235.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 0°C A +4°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1285 kJ – 310 Kcal
GRASSI	26 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	18 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	19 g
SALE	1.2 g
CALCIO	575 mg