



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
Caciotta di bufala

DENOMINAZIONE PRODOTTO	CACIOTTA DI BUFALA
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio a pasta semicotta Eventuale aromatizzazione con noci, peperoncino essiccato, rucola fresca, olive nere, pistacchi, pepe nero
INGREDIENTI	LATTE di bufala, caglio, sale,
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Presenta una crosta pulita e una pasta morbida con occhiatura rada, caratterizzata dalla eventuale presenza di aromatizzanti, che conferiscono un profumo intenso, equilibrato nel sapore dalla dolcezza tipica del latte di bufala
ALLERGENE	LATTE
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura compresa tra 0°C e +4°C
SHELF-LIFE	6 mesi
FORMATO	Tipica degli in cui viene formata
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Incarto in materiale idoneo al contatto con gli alimenti
DESTINAZIONE D'USO	Utilizzo tal quale (pronto al consumo) o come semilavorato

Parametri	Valore medio	Unità di misura
Valore energetico	278 1154	Kcal/100 g KJ/100 g
Grassi	23	g/100 g
Carboidrati	0,8	g/100 g
Proteine	17,4	g/100 g
Sale	0,5	g/100 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Valore	Unità di misura
Stafilococchi coagulasi pos.	< 10	UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente	Presenza-Assenza/25 g
Salmonella spp	Assente	Presenza-Assenza/25 g
E. Coli	< 10	UFC/g