



**ALIMENTARE
FRESCO**
CACCIOTTA - RICOTTA

CACCIOTTA AL PEPERONCINO GR.300X12



**CODICE
12276**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Caciotta prodotta con peperoncino rosso piccante del Sud Italia che la caratterizza, conferendo al palato un gusto forte, pronunciato, caratteristico.

STAGIONATURA

Minimo 5 giorni.

INGREDIENTI

LATTE vaccino esclusivamente italiano di filiera corta, sale, peperoncino (0.5%), caglio.

Crosta non edibile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Descrizione crosta: sottile di colore bianco o giallo paglierino

Pasta: compatta di colore bianco e punteggiata di rosso (peperoncino)

Sapore: intenso con sfumature di peperoncino

CONSERVAZIONE

Forme intere: temperatura non superiore ai 12°C.

Prodotti confezionati: temperatura non superiore ai 5°C.

UTILIZZO

Perfetta per degustazioni e antipasti. In virtù della sua saporita e stuzzicante corposità, si consiglia di abbinarla a vini bianchi frizzanti.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi	100 g
Energia	1416kj/342 kcal
Grassi	28 g
di cui acidi saturi	19 g
Carboidrati	19 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	21 g
Salte	1,4 g

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it