



CASEIFICIO LATINI SRL

Via Brescia 51/a 24060 Grumello del Monte Bg.

Scheda tecnica prodotto: CAPRA DEL MONTE MORBIDA
Codice intero: 0858

Caratteristiche organolettiche del prodotto :

Ingredienti: **LATTE di capra**, caglio, sale, fermenti lattici vivi.

Peso: KG 1.80

Consistenza: pasta semicotta leggermente occhiata

Sapore: aromatico,

Crosta: di color grigio, edibile.

Stagionatura: minimo 30 giorni.

Composizione chimica/microbiol.

Umidita' 41.14 %

Ceneri 7.29 %

Grasso 52.58%

Proteine 40.94%

TABELLA NUTRIZIONALE

(valori riferiti a g/100g di prodotto.)

Valore energetico: kcal 268
KJoule 1121

Proteine 18.52g

Carboidrati 0.89g

Grassi totali 21.08g

Acidi grassi saturi 2.5g

Ceneri 2.5+/-0.5%

Sale 2.1

Zuccheri 0.89g

Coliformi tot. <1000

Escherichia coli <100

Stafilococchi < 100

Salmonella assente/25g

Listeria monocyt. Assente/25 g.

Packaging: su ogni forma è apposto un disco in carta vegetale riportante tutti i dati nutrizionali,

PAESE MUNGITURA : UE

PAESE TRASFORMAZIONE : IT

Conservazione: DA 0 °C a +4°

scad. 30gg ca a seconda delle condizioni di conservazione

99° - 1° anno
1923
2022

dal 1923...
un dono della natura



latini@latiniformaggi.it - latini@pec.allonweb.eu

Caseificio Latini s.r.l.
24064 Grumello del Monte (BG)
Via Brescia, 51/A
Tel. +39035830458-Fax+39035830037

Cod. Fisc. - P. IVA Reg. Imp.
BG 00922390166
C.C.I.A.A. REA BG 187632

www.latiniformaggi.it