

GEMMA DI LATTE

CACIOTTA FRESCA



CROSTA

Bianca ricoperta da penicillium c.

PASTA

Morbida e cremosa

OCCHIATURA

Fine e sparsa

COLORE

Giallo paglierino poco intenso

SAPORE

Fresco e di latte

STAGIONATURA

15 giorni

ZONA DI PRODUZIONE

Lombardia

PERIODO DI PRODUZIONE

Tutto l'anno

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Valore energetico	303 Kcal – 1.258 kj
Grassi s/s	23,45 g
di cui saturi	17,43 g
Carboidrati	1,00 g
di cui zuccheri totali	0,983 g
Proteine	21,96 g
Sale	1,67 g

ALLERGENI CONTENUTI

Latte (compreso lattosio)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Valori indicativi (limiti per lotto)

Coliformi	< 1.000 UFC/g
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Staph. aureus	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listera m.	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti	Latte, sale, caglio
Formato	intera da 800 g o 350 g
Modalità di conservazione	in frigorifero a +4°C
Bollo CEE	IT 03 18 68 CE
Shelf life	30 gg dalla consegna

TIPOLOGIA IMBALLI

Imballo primario	Incarto
Imballo secondario	Cartone 6-12 pz
Colli per piano	10
Piani per pallet	4



SANTANGIOLINA LATTE FATTORIE LOMBARDE SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA
Via del Marzano, 2 - 20078 San Colombano al Lambro MI - Tel. 0371 89420 • info@santangiolina.it • www.santangiolina.com