Cacetto affumicato

SCHEDA TECNICA – CACETTO

Il cacetto è un gustosissimo formaggio stagionato a pasta filata dalla caratteristica forma sferica. Il prodotto si presenta duro in crosta ed è, come tutti i nostril prodotti, il frutto del lavoro di cinque generazioni nell'industria casearia.

Lotto	Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso.	
Descrizione	Formaggio a pasta filata di latte di vaccino con superficie affumicata	
Canale di vendita	HO.RE.CA	
Codice Ean		
Ingredienti	Latte pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici	
Caratteristiche del prodotto	Colore Odore Sapore	Bianco paglierino con superficie affumicata Tipico odore di formaggio fresco Piacevole ed intenso
Caratteristiche fisico-chimiche	pH	5,0 – 5,5
	Grasso	18% - 20%
	Grasso su sostanza secca	40.2% - 45,9%
	Proteine	24% - 26%
	Umidità	49% - 51%
Profilo microbiologico CE 2073/2005 e s.m.i	E. Coli Stafil. Coag.(+) monocytogenes	n=5 c=2 m=100ufc/gr M=1000 ufc/gr n=5 c=2 m=10ufc/gr M=100 ufc/gr Listeria Assente in 25g
Shelf life	60 giorni	

10 Ottobre 2015
www.latteriasorrentina.com
qualita@amodiogroup.it

Formalactis srl
Sede legale: Via Somma 80
80048 Sant'Anastasia NA
P.IVA e C.F. 07064961217
Cap. Soc. €. 45.000,00 i.v.

Temperatura di conservazione	≤ 4°C
Peso	200 g
Packaging	sottovuoto
Allergeni	Contiene latte e derivati

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g di prodotto

Energia	1134 KJ - 272 kcal
Grassi	19 g
Di cui saturi	11.90 g
Carboidrati	0.97 g
Di cui zuccheri	0.90 g
Proteine	24.38 g
Sale	0.70 g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Unità	Imballo primario	sottovuoto
	Dimensioni	15x10 cm
Confezionamento	Imballo secondario	Cartone
	Numero di unità per cartone	24
	Dimensioni	30x40x16h cm
Pallettizzazione	Pallet	80x120 EUR
	Peso lordo medio per pallet	520 kg
	Peso netto medio per pallet	460,8 kg
	Altezza pallet	203 cm
	Numero di cartoni per fila	12
	Numero di file per pallet	8
	Numero di unità per pallet	2304
	Numero di cartoni per pallet	96

Formalactis srl
Sede legale: Via Somma 80
80048 Sant'Anastasia NA
P.IVA e C.F. 07064961217
Cap. Soc. €. 45.000,00 i.v.

BENEFIT DEL PRODOTTO

Utilizzo	E' possibile gustare il cacetto su un tagliere di salumi e formaggi , come antipasto in abbinamento a ottimi vini, come elemento aggiuntivo per primi piatti ricchi di gusto oppure come gustosa pietanza da assaporare semplicemente su una fetta di pane.	
Peculiarità del prodotto	ADATTO AI VEGETARIANI	PRODOTTO CERTIFICATO HALAL

10 Ottobre 2015
www.latteriasorrentina.com
qualita@amodiogroup.it

Formalactis srl
Sede legale: Via Somma 80
80048 Sant'Anastasia NA
P.IVA e C.F. 07064961217
Cap. Soc. €. 45.000,00 i.v.