



Azienda Agricola Poli

Freschi di capra Caciottina morbida di capra

Fresh goat's cheeses Soft goat's caciottina

Frais de chèvre Caciotta moelleuse de chèvre



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA
Organismo di Controllo
autorizzato dal MiPAAF
Operatore controllato E2827

Descrizione

Caciottina fresco, prodotta con puro latte di capra biologico; la pasta bianca e morbida ha un sapore dolce, dal leggero sentore di capra. Può essere consumata sia fresco che dopo una breve stagionatura. La forma è cilindrica. Maturazione 15-20 giorni.

Ingredienti

LATTE di capra*, fermenti lattici, sale marino, caglio.

*ingrediente biologico -
Agricoltura Italia

Allergeni presenti: latte e derivati.

Conservazione

da 0 a 4°C

Controllo

IT BIO 006 E2827

Stabilimento

IT K8487 CE

Description

Fresh caciottina, produced with pure organic goat milk; the white and soft paste has a sweet taste, with a slight goat aroma. It can be eaten either fresh or after brief ageing. The shape is cylindrical. Ageing: 15-20 days.

Ingredients

Goat's MILK*, lactic ferments, sea salt and rennet.

*organic ingredient - Agricoltura Italia
Allergens contained:
milk and derivatives.

Preservation

0 to 4°C

Control

IT BIO 006 E2827

Facility

IT K8487 CE

Description

Caciotta fraîche, produite avec du pur lait de chèvre biologique ; sa pâte blanche et moelleuse a un goût sucré, avec un léger parfum de chèvre. Peut être consommée fraîche ou après un bref affinage. De forme cylindrique. Maturation 15-20 jours.

Ingrédients

LAIT de chèvre*, fermentes lactiques, sel marin, présure.

*ingrédient biologique -
Agriculture italienne
Allergènes présents: lait et dérivés.

Conservation

entre 0 et 4°C

Contrôle

IT BIO 006 E2827

Établissement

IT K8487 CE

Custodi della tradizione del buon formaggio di capra

Scheda logistica

Logistics card

Fiche logistique

Nome prodotto	Product name	Nom du produit	Caciottina morbida di capra	Soft goat's caciottina	Caciotta moelleuse de chèvre
Codice articolo	Item code	Code article	103		
Codice EAN	EAN code	Code EAN	8051128450101		
Confezione	Package	Emballage	Busta sottovuoto	Vacuum packed	Sous-vide
Shelf-life (gg)	Shelf-life (days)	Durée de conservation (jours)	55		
Peso netto	Net weight	Poids net	200 g		
Dimensione cartone (lpxh)	Carton dimensions (lwxh)	Dimension du carton (lpxh)	40x40x28 cm		
Confezioni per cartone	Packages per carton	Emballages par carton	12		

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Nutritional values per 100 g of product

Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit

Energia	Energy	Énergie	1567 kJ – 318 kcal
Grassi	Fats	Lipides	27,57 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fatty acids	dont acides gras saturés	17,22 g
Carboidrati	Carbohydrates	Glucides	0,5 g
di cui zuccheri	of which sugars	dont sucres	0,5 g
Proteine	Protein	Protéines	31,82 g
Sale	Salt	Sel	2,09 g

Caratteristiche microbiologiche

Microbiological features

Caractéristiques microbiologiques

Parametri	Parameters	Paramètres	U.M. U.o.M. U.M.	Valori di riferimento	Reference values	Valeurs de référence
Coliformi totali	Total coliforms	Coliformes totaux	Ufc/g	Tra 10.000 e 100.000 in 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5		
Escherichia coli	Escherichia coli	Escherichia coli	Ufc/g	Tra 100 e 1000 in 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5		
Staphylococcus a.	Staphylococcus a.	Staphylocoque doré	Ufc/g	Tra 100 e 1000 in 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5		
Salmonella	Salmonella	Salmonelle	n°/25 g	Assente / None / Absent		
Listeria m.	Listeria	Listériose	n°/25 g	Assente / None / Absent		

