



<b>Prodotto</b> <i>Product</i>	NUMBER 1
<b>Codice Prodotto</b> <i>Product Code</i>	13
<b>Ingredienti</b> <i>Ingredients</i>	<b>LATTE</b> di capra intero, caglio, sale. <i>MILK</i> (full-fat goat's milk), rennet, salt.
<b>Allergeni</b> <i>Allergens</i>	<b>LATTE</b> <i>MILK</i>
<b>Caratteristiche organolettiche</b> <i>Organoleptic qualities</i>	Formaggio di capra a latte crudo, pasta molle a crosta lavata <i>Soft goat's cheese made from unpasteurized milk, washed rind</i>
<b>Caratteristiche Microbiologiche</b> <i>Microbiological properties</i>	Escherichia Coli <10 - Stafilococco coag. Positivi <10 - Salmonella assente - Listeria monocytogenes assente <i>Escherichia Coli &lt;10 - coag. -positive Staphylococcus &lt;10 - Salmonella absent - Listeria monocytogenes absent</i>
<b>Conservazione</b> <i>Storage</i>	in frigorifero + 4° C <i>refrigerate at + 4 ° C</i>
<b>Shelf life</b> <i>Shelf life</i>	60 gg dal confezionamento <i>60 days from packing date</i>
<b>Stagionatura</b> <i>Aging</i>	
<b>Pezzatura</b> <i>Size</i>	1pz= 1kg circa <i>1 piece = approx. 1 kg</i>
<b>Imballo</b> <i>Packaging</i>	1 cart x 1 pz <i>1 box for 1 piece</i>
<b>Dimensioni imballo (cm)</b> <b>Lung x Larg x Alt</b> <i>Package dimensions (cm)</i> <i>L x W x H</i>	23 x 22 x 9
<b>n° Colli per strato</b> <i>n° Boxes per layer</i>	
<b>n° Strati per pallets</b> <i>n° Layers per pallet</i>	
<b>Valori Nutrizionali</b> <i>Nutritional values</i>	