

## STAGIONATI\_caciocavallo



### **Categoria:**

formaggi stagionati a pasta filata lavorati a mano

### **Ingredienti:**

latte di bufala, caglio e sale

### **Formato:**

le pezzature dure variano fra i 2-3 kg e sono disponibili sia in bianco che affumicati. La forma ricorda una pera, con testina e presenza di leggere insenature dovute ai legacci.

### **Periodo e modalità di conservazione:**

6 mesi circa. Conservare a +4° C. e Consumare a temperatura ambiente. Evitare l'esposizione prolungata all'aria senza protezione. Avvolgere in pellicola o conservare in apposite scatole sigillate

### **Valori nutrizionali:**

Valori medi per 100 g di prodotto

- Valore energetico: 290 Kcal
- Proteine: 23,7 g
- Carboidrati: 0,8 g
- Grassi: 15,1 g

### **Confezionamento:**

il prodotto è incartato a mano, chiuso con sigillo piombato e indicazione della data.



**CASEIFICIO  
ROBERTA**