

TRECCIA



Categoria:

formaggio fresco a pasta filata.

Ingredienti:

latte bufalino fresco, siero-innesto naturale, sale, caglio.

Formato:

forma intrecciata minimo di circa 250 gr /500 gr e1kg/2kg/3kg. di peso cadauna, fino a 8 kg.

Periodo e modalità di conservazione:

circa 1 settimana. Il periodo ottimale di conservazione è di 3-4 giorni, dopodiché si osserva una diminuzione della consistenza con sfaldamento della superficie e perdita di lucentezza. Si accentua il colore giallo paglierino e diminuisce la sapidità del prodotto. La temperatura è importante per una corretta conservazione e, può oscillare tra i +4°C e 20°C.

Valori nutrizionali:

Valori medi per 100 g di prodotto

- Valore energetico: 246,5Kcal
- Proteine: 16,4 g
- Carboidrati: 0,4 g
- Grassi: 20 g
- Fosforo: 320 mg (45% RDA - Razione Giornaliera Raccomandata)
- Calcio: 245mg (35% RDA - Razione Giornaliera Raccomandata)

Consegna prodotto:

La treccia spedita subito dopo la lavorazione "matura" in viaggio in modo da arrivare il giorno successivo pronta per essere gustata nel pieno del suo sapore. La treccia di bufala viene prodotta il giorno successivo all'ordine e consegnata entro 24h. In rari casi, per motivi accidentali, con la spedizione a domicilio i nostri prodotti potrebbero essere consegnati entro 48h dalla lavorazione anziché 24h, ma ricordiamo che i prodotti di bufala non alterano nessuna delle loro caratteristiche entro le 96h dalla produzione.

Confezionamento:

il prodotto è imbustato in un sacchetto apposito e marchiato, chiusura a fiocco, posto in box di polistirolo a tenuta termica



**CASEIFICIO
ROBERTA**