

CILIEGINE DI BUFALA

**Categoria:**

formaggio fresco a pasta filata.

Ingredienti:

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

Formato:

forma tondeggiante di circa 25-30 gr. di peso cadauno.

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. Noi consigliamo di conservarla ad una temperatura compresa tra i + 10°C e i 14°C, ottenibile immergendo il sacchetto sigillato in acqua fresca nei periodi caldi ed in acqua calda a 40° per un'ora nei periodi freddi.

Consigli per il consumo:

va servita e consumata ad una temperatura compresa tra 18°C-22°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)

Confezionamento:

il prodotto è imbustato in un sacchetto apposito e marchiato, chiusura a fiocco. A richiesta è possibile al confezione a bicchiere con tappo, posto in box di polistirolo a tenuta termica



**CASEIFICIO
ROBERTA**