

# Caciocavallo al Peperoncino



Il **Caciocavallo** è un formaggio semiduro a pasta filata, ottenuto da latte vaccino crudo con l'ausilio di caglio, sale ed impiego di innesto fermenti. Deve il suo particolare nome all'antica usanza di porlo ad asciugare a coppie di forme, legate tra loro con filo di spago, **a cavallo** di bastoni. Pur conservando il tipico processo di filatura, la sua tecnologia di produzione è, per diversi aspetti, vicina a quella dei formaggi vaccini a lunga stagionatura; viene infatti stagionato in apposite celle a temperatura ed umidità controllate, per almeno 30 giorni.

Ha crosta sottile, liscia, di colore paglierino marcato; la pasta è omogenea, compatta con lieve occhiatura, di colore paglierino lieve, tendente al rossastro per la presenza di peperoncino contuso. L'aggiunta di questa spezia in lavorazione gli permette di assumere un sapore piccantino, ma al tempo stesso gradevole nel gusto.



<b>PEZZATURA E FORMA:</b>	A pera con testa tonda da 1,6/1,7 Kg circa.
<b>DEFINIZIONE:</b>	Formaggio a pasta filata semi-stagionato, di colore giallo persistente, dal sapore piccante. Crosta non edibile
<b>INGREDIENTI:</b>	LATTE di vacca crudo, peperoncino 1,5 %, sale, caglio, fermenti lattici.
<b>ALLERGENI:</b>	Contiene LATTE e LATTOSIO.
<b>QUALITÀ:</b>	Rispetta i parametri microbiologici previsti dal Reg. CE 2073/2005 e Reg. CE 1441/2007; param. chimici Reg. CE 1881/2006 - 165/2010
<b>ORIGINE DEL LATTE:</b>	ITALIA
<b>TMC E CONSERVAZIONE:</b>	365 gg dalla data di produzione. Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 4 e + 10 °C.

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Sale
364 Kcal / 1528,28 KJ	26,89 g	12,60 g	1,32 g	0,78 g	28,57 g	3,10 g

## CONFEZIONAMENTO

Codice	Descrizione	Confezione	Dimensione imballo in cm	Unità di imballo	Composizione del pallet	Codice EAN
CCPEP	Caciocavallo al peperoncino stagionato oltre 30 gg	Cartone da 12 pz	600x390x230	1 cartone x collo	6 strati da 4 cartoni	8032942571005



Tutti gli imballi sono conformi alla: legislazione comunitaria Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 10/2011 e ss.mm.ii.; legislazione italiana DPR 777/82 e ss.mm.ii. e DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.

