



CASEIFICIO SPADI ENZO

Via della Tana, 29/33 - 58036 Roccastrada (GR) - ITALY
Tel. 0564-565069/565460 Fax 0564-563053 - www.caseificio-spadi.it - ufficio@caseificio-spadi.it

CACIOTTA

SALAME



SALAME

Derivante dalla lavorazione di latte di mucca e pecora pastorizzato, mediante l'aggiunta di caglio e fermenti lattici se ne ottiene la cagliata che raccolta in appositi stampi subisce una salatura a secco in particolari ambienti.

Il prodotto così ottenuto, dopo una breve maturazione, può essere destinato a successive fasi di lavorazione come l'affettamento.

Il prodotto si presenta confezionato sottovuoto.

With pasteurized cow and sheep milk and the addition of rennet and lactic ferments we get the curd that is put in specific moulds and dry salted in special rooms. The product, after a few days, can be sliced by the client. Packed in un-dervacuum.

Linea prodotto
Formaggio misto
Ingredienti
Latte di mucca e pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici
Dichiarazione in etichetta
Destinato a successive trasformazioni.
Modalità di conservazione
Conservare al fresco
TMC
80 giorni prodotto in atmosfera protettiva
Maturazione al momento della spedizione
10 giorni

Valori Nutrizionali medi su 100g di prodotto	
Parametri	Valore
Proteine (N x 6,25)	20,50%
Carboidrati (p.d. a 100)	1,00%
Grassi	25,00%
Umidità	47,00%
Sodio (come Na)	291 mg
Calcio (come Ca)	410 mg
Ferro (come Fe)	0,106 mg
Vitamina A	0,159 mg
Fosforo (come P)	273 mg
Valore energetico	311 Kcal

GAMMA PRODOTTI

Codice Articolo	SVMPSALAME
Descrizione prodotto	Caciotta Salame
Dimensione	Diam. 11 - lunghezza 47,5
Peso	Kg. 4,500

CARTONAGGIO FORME INTERE

Imballo	Cod. Art.	Forme/imballo	Strati/pallet	Imballi/strato	Imballi/pallet
Cassetta o Cartone aperto - 60x40x12	SVMPSALAME	3	10	4	40



CASEIFICIO SPADI ENZO

Via della Tana, 29/33 - 58036 Roccastrada (GR) - ITALY

Tel. 0564-565069/565460 Fax 0564-563053 - www.caseificio-spadi.it - ufficio@caseificio-spadi.it