



Freschi di capra Primosale di Capra Bio

Fresh goat's cheeses Organic Goat Primosale

Frais de chèvre Primosale de Chèvre Bio



CONTROLLO PREPARAZIONE
Organismo di Controllo
autorizzato dal MIPAAF
IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato N.CU83



CONTROLLO DISTRIBUZIONE
Organismo di Controllo
autorizzato dal MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato N.E2827

Descrizione

Formaggio freschissimo di latte caprino biologico, dal delicato sapore di latte, pasta soffice ed elastica. Va mangiato leggermente condito con olio extravergine di oliva ed aromatizzato a piacere con spezie, ottimo rosolato in padella con un filo di olio o burro.

Ingredienti

LATTE di capra*, sale, fermenti.

**ingrediente biologico - Agricoltura Italia*

Conservazione

da 0°C a 4°C

Controllo

IT BIO 009 N.CU83
IT BIO 006 N.E2827

Stabilimento

IT K8487 CE

Description

Extra fresh cheese made from organic goat milk, with a delicate milk flavour and a soft and elastic texture. It should be eaten lightly seasoned with extra virgin olive oil and flavoured to taste with spices, delicious when browned in a pan with a drizzle of oil or butter.

Ingredients

Goat's MILK*, salt and fermentis.

**organic ingredient - Agricoltura Italia*

Preservation

0°C to 4°C

Control

IT BIO 009 N.CU83
IT BIO 006 N.E2827

Facility

IT K8487 CE

Description

Fromage très frais de lait de chèvre biologique, au goût de lait délicat et à la pâte moelleuse et filante. Il doit être mangé légèrement assaisonné avec de l'huile d'olive extra-vierge et aromatisé à volonté avec des épices ; il est excellent revenu à la poêle avec un filet d'huile ou une noix de beurre.

Ingrédients

LAIT de chèvre*, sel, fermentis.

**ingrédient biologique - Agriculture Italienne*

Conservation

entre 0°C et 4°C

Contrôle

IT BIO 009 N.CU83
IT BIO 006 N.E2827

Établissement

IT K8487 CE

Freschi di capra
Primosale di Capra Bio

Fresh goat's cheeses
Organic Goat Primosale

Frais de chèvre
Primosale de Chèvre Bio

Scheda logistica

Logistics card

Fiche logistique

| Nome prodotto | Product name | Nom du produit | Primosale di Capra Bio | Organic Goat Primosale | Primosale de Chèvre Bio |
|---------------------------|--------------------------|-------------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|
| Codice articolo | Item code | Code article | | 102 | |
| Codice EAN | EAN code | Code EAN | | 8051128450156 | |
| Confezione | Package | Emballage | Vasetto ATM | CAP jar | Pot atmosphère |
| Shelf-life (gg) | Shelf-life (days) | Durée de conservation (jours) | | 20 | |
| Peso netto | Net weight | Poids net | | 150 g | |
| Dimensione cartone (lpxh) | Carton dimensions (lwxh) | Dimension du cart (lpxh) | | 20x20x10 cm | |
| Confezioni per cartone | Packages per carton | Emballages par carton | | 4 | |

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Nutritional values per 100 g of product

Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit

| | | | |
|----------------------------|--------------------------------|--------------------------|-------------------|
| Energia | Energy | Énergie | 740 kJ – 178 kcal |
| Grassi | Fats | Lipides | 13,43 g |
| di cui acidi grassi saturi | of which saturated fatty acids | dont acides gras saturés | 9,02 g |
| Carboidrati | Carbohydrates | Glucides | 3,2 g |
| di cui zuccheri | of which sugars | dont sucres | 3,2 g |
| Proteine | Protein | Protéines | 11,13 g |
| Sale | Salt | Sel | 0,19 g |

Caratteristiche microbiologiche

Microbiological features

Caractéristiques microbiologiques

| Parametri | Parameters | Paramètres | U.M. U.o.M. U.M. | Valori di riferimento | Reference values | Valeurs de référence |
|-------------------|-------------------|--------------------|------------------------|-----------------------|---|----------------------|
| Coliformi totali | Total coliforms | Coliformes totaux | Ufc/g | < 100.000 | 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5 | |
| Escherichia coli | Escherichia coli | Escherichia coli | Ufc/g | < 1.000 | in 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5 | |
| Staphylococcus a. | Staphylococcus a. | Staphylocoque doré | Ufc/g | < 100 | in 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5 | |
| Salmonella | Salmonella | Salmonelle | n°/25 g | Assente | in 5 da 25 g / None in 5 x 25 g / Absent dans 5 de 25 g | |
| Listeria m. | Listeria | Listériose | n°/25 g | Assente | in 5 da 25 g / None in 5 x 25 g / Absent dans 5 de 25 g | |