



latticini per tradizione

Contrada Parabuto - 97100 Ragusa (RG)

Tel: 0932 231024 | Cell: 338 9242838

E-mail: info@caseificiogiurdanella.it | P.IVA 01551790882

CACIOCAVALLO GRATTUGGIATO

Normativa di Riferimento: Reg CE 853/04

Tipologia: Formaggio a Pasta Filata

Ingredienti: Latte Vaccino, caglio, sale

Pezatura: Vaschette da 150 gr/ 300gr/ 500gr e sfuso

Allergeni: Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

Modalità di Conservazione: In frigo a +4°/+6° C

Confezionamento: Confezionamento in vaschette idonee

Scadenza: 2 mesi dalla data di confezionamento

Ciclo Produttivo: Il Caciocavallo Grattugiato del Caseificio “Giurdanella” viene prodotto grattugiando, per il tramite del proprio macchinario, il caciocavallo stagionato di propria produzione. In seguito viene posto nelle apposite vaschette idonea alle Normative che regolamentano le M.O.C.A. (Materiali a Contatto con gli Alimenti). Avvenuto la sigillatura viene posta l'etichetta specifica di confezionamento dove vengono impresse le specifiche del prodotto (denominazione, lotto di produzione, ingredienti, scadenza ecc).