

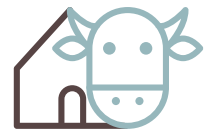


**BUSSELLO**

azienda agricola



# COSACAVADDU IBLEO SEMISTAGIONATO



**BUSSELLO**

azienda agricola

Il Caciocavallo Ragusano, noto anche come "cosacavaddù" è uno tra i formaggi più antichi e rappresentativi della Sicilia. È un formaggio semiduro a pasta filata, il quale viene ottenuto dalla coagulazione presamica del latte vaccino intero appena munto, a cui segue un primo processo di stagionatura di 3 mesi. Caratteristiche tipiche sono il colore paglierino e un aroma non particolarmente intenso.

**Ingredienti:**

LATTE vaccino crudo, sale, caglio.  
Latte di nostra produzione.

**Allergeni:**

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

**Conservare**

in frigo da 0 a + 4° C

**Scadenza:**

100 giorni dalla data di confezionamento.

**Valori nutrizionali medi per 100 gr di prodotto**

Energia/Energy.....	.854Kj/204 Kcal
Grassi / Fat .....	27,12 g
di cui Saturi / of which Saturated .....	14,97 g
Carboidrati / Carbohydrates .....	2,04 g
di cui Zuccheri / of which Sugar .....	<0,01 g
Proteine / Protein.....	20,51 g
Sale / Salt.....	0,38 g



12/14 kg o porzionato 300/400 g circa

**COSACAVADDU**  
Ibleo semistagionato

**BUSSELLO SOC. COOP. AGRICOLA** - (IT 19/296 CE)

C.da Bussello s.n., 97100 Ragusa (RG) Tel: + 39 0932 901983 m: + 39 351 87 73 817

[www.bussello.com](http://www.bussello.com) | [info@bussello.com](mailto:info@bussello.com)