

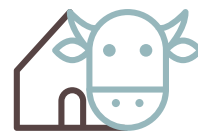


BUSSELLO

azienda agricola



COSACAVADDU IBLEO STAGIONATO



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 lento processo di stagionatura. Molto caratteristica è la parte finale della stagionatura, in cui le forme vengono legate a coppia con delle funi le quali vengono poste a cavallo di appositi sostegni, al fine di garantire un’omogenea aerazione; ed è proprio da quest’ultima fase che ne deriva il nome “Cosacavaddu”. Caratteristiche tipiche sono il colore paglierino intenso e un aroma persistente reso possibile da una corretta stagionatura.

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.....	1681 Kj/401 Kcal
Grassi / Fat	28,70 g
di cui Saturi / of which Saturated	19,40 g
Carboidrati / Carbohydrates	1,22 g
di cui Zuccheri / of which Sugar	<1,0 g
Proteine / Protein.....	35,50 g
Sale / Salt	0,34 g



COSACAVADDU

12/14 kg o porzionato 300/400 g circa

ibleo stagionato **12 MESI**

Valori nutrizionali medi per 100 gr di prodotto

Energia/Energy.....	1904 Kj/456 Kcal
Grassi / Fat	32,40 g
di cui Saturi / of which Saturated.....	20,90 g
Carboidrati / Carbohydrates	2,0 g
di cui Zuccheri / of which Sugar	<1,80 g
Proteine / Protein.....	38,90 g
Sale / Salt	0,32 g



COSACAVADDU

12/14 kg o porzionato 300/400 g circa

ibleo stagionato **36 MESI**

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 | info@bussello.com