

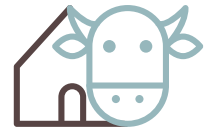


BUSSELLO

azienda agricola



COSACAVADDU IBLEO



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 una breve stagionatura di 2 mesi.

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.....	kJ1396 / kcal 334
Grassi / Fat	26,04 g
di cui Saturi / of which Saturated	14,10 g
Carboidrati / Carbohydrates	1,96 g
di cui Zuccheri / of which Sugar	<0,01 g
Proteine / Protein.....	22,85 g
Sale / Salt	0,35 g



COSACAVADDU

Ibleo fresco

12/14 kg o porzionato 300/400 g circa



COSACAVADDU

Ibleo pepato
pepe nero

12/14 kg o porzionato 300/400 g circa



COSACAVADDU

Ibleo Speziato,
pepe rosso, rucola

12/14 kg o porzionato 300/400 g circa

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