Fattoria Capra Bio®

Amore per il Biologico

Formaggi di capra biologici
Bontà e freschezza fatta a formaggio

Rispetto per la natura, amore per la tradizione, voglia di portare in tavola un mondo di bontà autentica, equilibrata e sana. È da questi “ingredienti” che nascono i NOSTRI formaggi di capra, 100% biologici, buoni e leggeri, perfetti da soli o come protagonisti di una nuova stuzzicante ricetta.

Chi siamo

Siamo un’azienda a gestione familiare, nata a Canda, in provincia di Rovigo. Ci considerano i custodi della tradizione del buon formaggio di capra e da anni facciamo produrre i nostri formaggi con il nostro latte 100% biologico, nel rispetto del territorio, dei suoi tempi e della sua biodiversità.

Buono per natura

Il formaggio non mente: è buono quando gli animali stanno bene.
Per questo lasciamo vivere le nostre capre secondo i ritmi di natura, nutrendole con foraggi biologici e lasciandole pascolare in spazi aperti, così che possano godersi il sapore dell’erba e il calore del sole.

I benefici dei nostri formaggi biologici di capra

- È naturalmente leggero e nutriente, con meno grassi
- È altamente digeribile e contiene meno colesterolo
- Fa bene all’intestino ed è indicato anche a chi è intollerante al latte vaccino

Benessere animale, buona acqua, ottimo latte!!!

La mancanza di precise indicazioni a livello normativo sulla qualità fisico-chimica e batteriologica dell’acqua bevuta dagli animali allevati a fini zootecnici (acqua di abbeverata) potrebbe rappresentare una criticità per il benessere e la sanità animale, ma anche per la salute umana.
Ecco perchè noi usiamo solo acqua dell’acquedotto per i Nostri Animali.

Freschi di capra

Stracchino

con latte di Capra Bio - 100g

CONTROLLO PREPARAZIONE
Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato N.E1864

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

Descrizione

100g di formaggio freschissimo, morbido e prodotto interamente con latte di capra biologico. Dal gusto raffinato e cremoso da spalmare, lo Stracchino di Fattoria Capra Bio è un'autentica prelibatezza che garantisce un ottimo prodotto dalle qualità certificate biologicamente. Adatto ad ogni tipo di ricetta, il nostro Stracchino vi conquisterà per la sua alta digeribilità e le sue ricche proprietà benefiche per l'organismo.

Ingredienti

Latte caprino BIO pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale.
*ingrediente biologico - Agricoltura ITALIA

Conservazione

tra 0°C e + 4° C

Controllo

IT BIO 006 N.E1864
IT BIO 006 N.E2827

Stabilimento

IT 05 216 CE

Freschi di capra

Stracchino con latte di Capra Bio

Scheda logistica

Nome prodotto	Stracchino di Capra Bio
Codice articolo	425F
Codice EAN	8051128450347
Confezione	Cartone
Shelf - life (gg)	20 gg
Peso netto	900 g
Dimensione cartone (lxpxh)	65 x 230 x 230 cm
Confezione per cartone	9

Valori nutrizionali per 100gr di prodotto

Energia	942 kJ / 227 kcal
Grassi	18 g
di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	1,9 g
di cui zuccheri	1,2 g
Proteine	14 g
Sale	0,9 g
Calcio	426 mg
VNR (valori nutritivi di riferimento)	53 %

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	U.M. / U.o.M. / U.M.	Valori di riferimento
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi coag. pos.	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/ 25g	Assente
Salmonella spp	UFC/ 25g	Assente

Fattoria Capra Bio®

Via Giovanni Prati, 16 - 37124 Verona - Italia | **e-mail: info@biosrl.it**

Freschi di capra

Primosale

con latte di Capra Bio - 120g

CONTROLLO PREPARAZIONE
Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato N.E1864

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

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, caglio.
*ingrediente biologico - Agricoltura ITALIA

Conservazione

tra 0°C e + 4° C

Controllo

IT BIO 006 N.E1864
IT BIO 006 N.E2827

Stabilimento

IT 05 216 CE

Freschi di capra

Primosale con latte di Capra Bio

Scheda logistica

Nome prodotto	Primosale con latte di Capra Bio
Codice articolo	131F
Codice EAN	8051128450293
Confezione	Cartone
Shelf - life (gg)	18 gg
Peso netto	970 g
Dimensione cartone (lxpxh)	370 x 245 x 75
Confezione per cartone	6

Valori nutrizionali per 100gr di prodotto

Energia	1127 kJ / 272 kcal
Grassi	22 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	1,4 g
di cui zuccheri	1,3 g
Proteine	13 g
Sale	0,58 g

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	U.M. / U.o.M. / U.M.	Valori di riferimento
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi coag. pos.	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/ 25g	Assente
Salmonella spp	UFC/ 25g	Assente

Via Giovanni Prati, 16 - 37124 Verona - Italia | **e-mail: info@biosrl.it**

Freschi di capra

Robiola

con latte di Capra Bio - 100g

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

La nostra robiola è un formaggio fresco, ricco di fermenti lattici vivi e fatto interamente con latte di capra biologico. Si presenta al palato con un sapore morbido, delicato e con una leggera nota acidula, tipica del formaggio caprino. Spalmabile e altamente digeribile, la robiola di Fattoria Capra Bio è un prodotto garantito biologicamente, valore che ne esalta la qualità e la bontà.

Ingredienti

LATTE di Capra*, sale, fermenti.
*ingrediente biologico - Agricoltura ITALIA

** Capsula su richiesta

Conservazione

tra 0°C e + 4° C

Controllo

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

Stabilimento

IT K8487 CE

Freschi di capra

Robiola con latte di Capra Bio

Scheda logistica

Nome prodotto	Robiola con latte di Capra Bio
Codice articolo	100F
Codice EAN	8051128450415
Confezione	Cartone
Shelf - life (gg)	30 gg
Peso netto	410 g
Dimensione cartone (lxpxh)	20 x 20 x 10 cm
Confezione per cartone	4

Valori nutrizionali per 100gr di prodotto

Energia	815 kJ / 196 kcal
Grassi	14,36 g
di cui acidi grassi saturi	8 g
Carboidrati	2,45 g
di cui zuccheri	2,45 g
Proteine	14,22 g
Sale	0,80 g

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	U.M. / U.o.M. / U.M.	Valori di riferimento
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi coag. pos.	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/ 25g	Assente
Salmonella spp	UFC/ 25g	Assente

Via Giovanni Prati, 16 - 37124 Verona - Italia | **e-mail: info@biosrl.it**

Freschi di capra

Mozzarella

con latte di Capra Bio - 100g

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

La mozzarella di Fattoria Capra Bio è il soffice e freschissimo prodotto che donerà una nota di bontà e gusto sulla tua tavola. Dalla forma tondeggiante e bianchissimo nella sua morbida pasta fatta interamente con latte di Capra, la nostra mozzarella è garantita biologicamente in qualità, consistenza e delicatezza. Le sue doti di leggerezza e alta digeribilità vi conquisteranno al primo assaggio.

Ingredienti

LATTE di Capra*, sale, caglio microbico, fermenti.
*ingrediente biologico - Agricoltura ITALIA

Conservazione

tra 0°C e + 4° C

Controllo

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

Stabilimento

IT K8487 CE

Freschi di capra

Mozzarella con latte di Capra Bio

Scheda logistica

Nome prodotto	Mozzarella con latte di Capra Bio
Codice articolo	110F
Codice EAN	8051128450446
Confezione	Cartone
Shelf - life (gg)	18 gg
Peso netto	410 g
Dimensione cartone (lxpxh)	20 x 20 x 10 cm
Confezione per cartone	4

Valori nutrizionali per 100gr di prodotto

Energia	979 kj / 234 kcal
Grassi	17,83 g
di cui acidi grassi saturi	10,74 g
Carboidrati	0,95 g
di cui zuccheri	0,95 g
Proteine	17,41 g
Sale	0,63 g

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	U.M. / U.o.M. / U.M.	Valori di riferimento
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi coag. pos.	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/ 25g	Assente
Salmonella spp	UFC/ 25g	Assente

Via Giovanni Prati, 16 - 37124 Verona - Italia | **e-mail: info@biosrl.it**

Freschi di capra

Ricotta

con latte di Capra Bio - 150g

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

Freschissimo latticino di capra dalla qualità biologica e dal gusto deciso, la ricotta di Fattoria Capra Bio è il miglior alleato per chi soffre di ipercolesterolemia e per chi cerca un alimento ricco di vitamine, calcio, fosforo e altamente digeribile. Soffice e delicato al palato, questo prodotto fatto con latte di capra biologico, renderà ogni vostra ricetta squisitamente perfetta.

Ingredienti

Siero di LATTE, LATTE di capra*, sale.
*ingrediente biologico - Agricoltura ITALIA

** Capsula su richiesta

Conservazione

tra 0°C e + 4° C

Controllo

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

Stabilimento

IT K8487 CE

Freschi di capra

Ricotta con latte di Capra Bio

Scheda logistica

Nome prodotto	Ricotta con latte di Capra Bio
Codice articolo	101F
Codice EAN	8051128450392
Confezione	Cartone
Shelf - life (gg)	20
Peso netto	610 g
Dimensione cartone (lxpxh)	20 x 20 x 10 cm
Confezione per cartone	4

Valori nutrizionali per 100gr di prodotto

Energia	740 kj / 178 kcal
Grassi	13,42 g
di cui acidi grassi saturi	9,02 g
Carboidrati	3,2 g
di cui zuccheri	3,2 g
Proteine	11,13 g
Sale	0,19 g

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	**U.M. / U.o.M. / U.M.**	**Valori di riferimento**
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi coag. pos.	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/ 25g	Assente
Salmonella spp	UFC/ 25g	Assente

Via Giovanni Prati, 16 - 37124 Verona - Italia | **e-mail: info@biosrl.it**

Freschi di capra

Burrata

con latte di Capra Bio

CONTROLLO PREPARAZIONE
Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato N.E756

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

Descrizione

La burrata è un formaggio fresco di forma rotondeggiante, dall'aspetto esterno simile a quello della mozzarella. Il suo interno è formato da un binomio impareggiabile di bontà: un cuore morbido di straccetti di latte di capra biologico e panna! La burrata prodotta con latte di capra, è altamente digeribile, ricca di calcio, ferro e fermenti lattici che stimolano il corretto funzionamento della flora batterica intestinale.

Ingredienti

**LATTE di Capra*, PANNA ***uht, sale, caglio microbico, fermenti lattici
*Da agricoltura Biologica - Agricoltura ITALIA

Conservazione

tra 0°C e + 4° C

Controllo

IT BIO 006 N.E756
IT BIO 006 N.E2827

Stabilimento

IT K2M1Z CE

Freschi di capra

Burrata con latte di Capra Bio

Scheda logistica

Nome prodotto	Burrata con latte di Capra Bio
Codice articolo	191F
Codice EAN	8051128450354
Confezione	Vaschetta atmosfera protettiva
Shelf - life (gg)	18 gg
Peso netto	100 g

Valori nutrizionali per 100gr di prodotto

Energia	779 Kj / 188 kcal
Grassi	14 g
di cui acidi grassi saturi	10 g
Carboidrati	1,1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	14 g
Sale	0,2 g

***** Valori di riferimento in attesa di certificazione

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	**U.M. / U.o.M. / U.M.**	**Valori di riferimento**
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi coag. pos.	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/ 25g	Assente
Salmonella spp	UFC/ 25g	Assente

Via Giovanni Prati, 16 - 37124 Verona - Italia | **e-mail: info@biosrl.it**

Freschi di capra

Yogurt Bianco

con latte di Capra Bio
2 x 125g

CONTROLLO PREPARAZIONE
Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 007
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato N.EUS62WDG

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

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

INTERNATIONAL PRIVATE LABEL MARCA BY BOLOGNAFIERE 2022 SUBMITTED PRODUCT APRIL, 12-13 SELECTION

Descrizione

Realizzato con solo latte di capra biologico, questo yogurt naturale si contraddistingue per i numerosi benefici che apporta al nostro organismo. Infatti, oltre ad avere grassi e proteine salutari per il cuore, è ricco di calcio, fosforo e riboflavina. La sua golosità e cremosità vi conquisterà fin dalla prima cucchiaiata diventando subito il vostro spuntino veloce, leggero e facile da digerire.

Ingredienti

Yogurt intero di capra (latte di capra, fermenti), fermenti SYNBIO: Lactobacillus rhamnosus IMC 501 and Lactobacillus paracasei IMC 502.

*ingrediente biologico - Agricoltura Italia

Conservazione

tra 0°C e + 4° C

Controllo

IT BIO 007 N.EUS62WDG
IT BIO 006 N.E2827

Stabilimento

IT Y8960 CE

Freschi di capra

Yogurt Bianco con latte di Capra Bio

Scheda logistica

Nome prodotto	Yogurt Bianco con latte di Capra Bio
Codice articolo	181F
Codice EAN	8051128450255
Confezione	Plastica, vasetto + cartone
Shelf - life (gg)	20 gg
Peso netto	2 x 125 g

Valori nutrizionali per 100gr di prodotto

Energia	273 Kj / 65 kcal
Grassi	3,8 g
di cui acidi grassi saturi	2,4 g
Carboidrati	4,3 g
di cui zuccheri	4,2 g
Proteine	3,5 g
Sale	0,10 g
Calcio	135 g

***** Valori di riferimento in attesa di certificazione

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	**U.M. / U.o.M. / U.M.**	**Valori di riferimento**
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi coag. pos.	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/ 25g	Assente
Salmonella spp	UFC/ 25g	Assente

Via Giovanni Prati, 16 - 37124 Verona - Italia | **e-mail: info@biosrl.it**

Freschi di capra

Yogurt al Mirtillo

con latte di Capra Bio 2 x 125g

CONTROLLO PREPARAZIONE
Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 007
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato N.EUS62WDG

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

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

INTERNATIONAL PRIVATE LABEL MARCA BY BOLOGNAFIERE 2022 SUBMITTED PRODUCT APRIL, 12-13 SELECTION

Descrizione

Realizzato con solo latte di capra biologico, questo yogurt al mirtillo si contraddistingue per i numerosi benefici che apporta al nostro organismo. Infatti, oltre ad avere grassi e proteine salutari per il cuore, è ricco di calcio, fosforo e riboflavina. La sua golosità e cremosità vi conquisterà fin dalla prima cucchiaiata diventando subito il vostro spuntino veloce, leggero e facile da digerire.

Ingredienti

Yogurt intero di capra (latte di capra, fermenti),Mirtilli* 45%, zucchero di barbabietola*, acqua, purea di ribes nero*; addensante: farina di semi di carrube*. Aroma naturale di mirtillo.

*ingrediente biologico - Agricoltura Italia

Conservazione

tra 0°C e + 4° C

Controllo

IT BIO 007 N.EUS62WDG
IT BIO 006 N.E2827

Stabilimento

IT Y8960 CE

Freschi di capra

Yogurt al Mirtillo con latte di Capra Bio

Scheda logistica

Nome prodotto	Yogurt al Mirtillo con latte di Capra Bio
Codice articolo	182F
Codice EAN	8051128450248
Confezione	Vasetto in plastica + Cartone
Shelf - life (gg)	20 gg
Peso netto	2 x 125 g

Valori nutrizionali per 100gr di prodotto

Energia	304 Kj / 72 kcal
Grassi	3,5 g
di cui acidi grassi saturi	2,0 g
Carboidrati	13,1 g
di cui zuccheri	12,7 g
Proteine	3,1 g
Sale	0,10 g
Calcio	135 g

***** Valori di riferimento in attesa di certificazione

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	**U.M. / U.o.M. / U.M.**	**Valori di riferimento**
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi coag. pos.	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/ 25g	Assente
Salmonella spp	UFC/ 25g	Assente

Via Giovanni Prati, 16 - 37124 Verona - Italia | **e-mail: info@biosrl.it**

Freschi di capra

Kefir Bianco Naturale

con latte di Capra Bio
250ml - 150ml

CONTROLLO PREPARAZIONE
Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 007
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato N.EUS62WDG

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

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

Descrizione

Il kefir bianco naturale di capra è una bevanda di latte fermentata, rinfrescante, ricca di probiotici e fermenti lattici vivi. Amica dell'organismo e ideale a tutte le età, il kefir di capra biologico fresco e cremoso, contribuisce al corretto funzionamento dell'intestino, dona equilibrio alla flora batterica e contiene numerose vitamine, proteine e minerali.

Ingredienti

LATTE di Capra Intero Pastorizzato, fermenti lattici vivi: Lactococcus cremosis, Lactococcus lactis, Diacetylatis, Leuconostoc, Streptococcus Thermophilus.
Senza Glutine. Senza zuccheri aggiunti, senza conservanti, senza coloranti.
*ingrediente biologico - Agricoltura Italia

Conservazione

tra 0°C e + 4° C

Controllo

IT BIO 007 N.EUS62WDG
IT BIO 006 N.E2827

Stabilimento

IT Y8960 CE

Freschi di capra

Kefir Bianco Naturale con latte di Capra Bio

Scheda logistica

Nome prodotto	Kefir Bianco Naturale con latte di Capra Bio
Codice articolo	186F - 188F
Codice EAN	8051128450088 - 8051128450064
Confezione	Bottiglia, R-PET con tappo
Shelf - life (gg)	20 gg
Peso netto	250ml - 150ml

Valori nutrizionali per 100gr di prodotto

Energia	235 Kj / 55 kcal
Grassi	2,9 g
di cui acidi grassi saturi	2 g
Carboidrati	4,1 g
di cui zuccheri	2,7 g
Proteine	3,2 g
Sale	0,1 g
Calcio	125 g

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	U.M. / U.o.M. / U.M.	Valori di riferimento
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi coag. pos.	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/ 25g	Assente
Salmonella spp	UFC/ 25g	Assente

Via Giovanni Prati, 16 - 37124 Verona - Italia | **e-mail: info@biosrl.it**

Freschi di capra

Kefir al Ribes nero

con latte di Capra Bio 250ml - 150ml

CONTROLLO PREPARAZIONE
Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 007
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato N.EUS62WDG

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

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

INTERNATIONAL PRIVATE LABEL MARCA BY BOLOGNAFIERE 2022 SUBMITTED PRODUCT APRIL, 12-13 SELECTION

Bio

Descrizione

Il kefir al Ribes Nero di capra è una bevanda di latte fermentata, rinfrescante, ricca di probiotici e fermenti lattici vivi. Amica dell'organismo e ideale a tutte le età, il kefir di capra biologico fresco e cremoso, contribuisce al corretto funzionamento dell'intestino, dona equilibrio alla flora batterica e contiene numerose vitamine, proteine e minerali.

Ingredienti

LATTE di Capra Intero Pastorizzato , fermenti lattici vivi: Lactococcus cremosis, Lactococcus lactis, Diacetylatis, Leuconostoc, Streptococcus Thermophilus.
Senza Glutine. Senza zuccheri aggiunti, senza conservanti, senza coloranti.
Purea di ribes nero* 66%, succo di mela concentrato*, aroma naturale di mirtillo.
*ingrediente biologico - Agricoltura Italia

Conservazione

tra 0°C e + 4° C

Controllo

IT BIO 007 N.EUS62WDG
IT BIO 006 N.E2827

Stabilimento

IT Y8960 CE

Freschi di capra

Kefir al Ribes nero con latte di Capra Bio

Scheda logistica

Nome prodotto	Kefir al Ribes nero con latte di Capra Bio
Codice articolo	187F - 189F
Codice EAN	8051128450071 - 8051128450057
Confezione	Bottiglia in R-PET con Tappo
Shelf - life (gg)	20 gg
Peso netto	250ml - 150ml

Valori nutrizionali per 100gr di prodotto

Energia	255Kj / 65kcal
Grassi	3,1 g
di cui acidi grassi saturi	2,2 g
Carboidrati	14,1 g
di cui zuccheri	13,6 g
Proteine	3,2 g
Sale	0,1 g
Calcio	125 g

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	**U.M. / U.o.M. / U.M.**	**Valori di riferimento**
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi coag. pos.	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/ 25g	Assente
Salmonella spp	UFC/ 25g	Assente

Via Giovanni Prati, 16 - 37124 Verona - Italia | **e-mail: info@biosrl.it**

Fattoria Capra Bio®

Visita il nostro sito
www.caprabio.it

Via Giovanni Prati, 16 - 37124 Verona
Italia | **e-mail: info@biosrl.it**