

Trasformiamo solo latte selezionato e di grande qualità, nel nostro stabilimento di Andria.

**MONTRONE**  
CASEIFICIO  
LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



## Affogata

IT  
16 353  
CE

**Definizione del prodotto:** Tutto il gusto vellutato del latte di qualità per un prodotto dal sapore delicato e sorprendente.

**Ingredienti:** LATTE crudo, sale, caglio e correttore di acidità: acido citrico\*.

\* L'acido citrico è molto diffuso in natura ed è presente naturalmente nel latte. Viene utilizzato per la produzione del Fiordilatte, in sostituzione dei fermenti lattici, per esaltare il sapore dolce del latte fresco.

**Allergeni:** latte e lattosio.

### Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

<b>Valore energetico</b>	184 Kcal/100g – 763 KJ/100g
<b>Grassi</b>	14,2 g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	10,5 g/100g
<b>Carboidrati</b>	1,5 g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	0,6 g/100g
<b>Proteine</b>	12,5 g/100g
<b>Sale</b>	0,7 g/100g

**Caratteristiche organolettiche:** si presenta di colore bianco avvolto generalmente da un giro di raffia che la seziona in due parti uguali. È un prodotto dal sapore dolce e latteo.

**Caratteristiche chimiche:** il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.

**Caratteristiche fisiche:** Umidità: 70,4 g/100g - pH compreso tra 5,5 - 6,2

**Caratteristiche microbiologiche:** il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.

**Termine di utilizzo:** scadenza 14 gg a confezione integra.

**Modalità di conservazione e trasporto:** il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra 0 - +4°C.

**Paese di mungitura:** Latte di Paesi UE

**Paese di trasformazione:** Italia

### Informazioni commerciali

Cod. Articolo	Peso prodotto Sgocciolato	Peso netto Vaschetta*	Unità per Vaschetta	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su Pallet**	EAN
02004	200g	1kg	5	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649712046
02503	200g	3kg	15	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649713364

**LEGGENDA:** \* Le vaschette utilizzate per il confezionamento dei prodotti sono realizzate in Polipropilene e termosaldate con film in PET + OPP CAST in contatto con gli alimenti nel rispetto delle normative vigenti (MOCA Reg. CE 1935/2004 - Reg. UE 10/2011)

\*\*P= Polistirolo piccolo mm 385x270x135 G= Polistirolo grande mm 530x370x175