

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



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



Ciliegine alla panna

IT
16 353
CE

Definizione del prodotto: Piccoli sfizi di vero gusto che accontentano i palati più golosi. Le ciliegine alla panna sono un'esplosione di latte e di sapore.

Ingredienti: LATTE crudo, PANNA, 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 delle Ciliegine alla panna, 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

Valore energetico	336 Kcal/100g - 1387 KJ/100g
Grassi	33,0 g/100g
di cui acidi grassi saturi	23,5 g/100g
Carboidrati	0,85 g/100g
di cui zuccheri	0,8 g/100g
Proteine	8,9 g/100g
Sale	0,65 g/100g

Caratteristiche organolettiche: la panna si presenta di colore bianco, di consistenza cremosa e di sapore dolce. Le ciliegine hanno forma sferoidale, consistenza elastica e colore bianco caratteristico.

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

Caratteristiche fisiche: Umidità: 56,0 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
02013	10g	250g	25	Libero servizio	P = 8 vaschette G = 20 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649711315
02015	10g	500g	50	Libero servizio	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	803264971322
02016	10g	1 kg	100	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649711339
02018	10g	3 kg	300	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649711353

LEGGENDA: * Le vaschette utilizzate per il confezionamento dei prodotti sono realizzate in Polipropilene e termosaldate con pellicola in plastica accoppiata idonea al contatto alimentare (MOCA) nel rispetto delle normative vigenti (Reg. CE 1935/2004 - Reg. UE 10/2011 - DPR 777/82 - DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.)

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