

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



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



Ciliegine

IT
16 353
CE

Definizione del prodotto: La più piccola della famiglia della pasta filata, la ciliegina è una carezza di gusto. Piatti creativi e finger food, aperitivi e cene fredde sono la sua naturale vocazione.

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

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

Caratteristiche organolettiche: si presenta generalmente a forma sferoidale e di colore bianco. 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
02451	10g	250g	25	Libero servizio	P = 8 vaschette G = 20 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712404
02452	10g	500g	50	Libero servizio	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712411
02453	10g	1 kg	100	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649712428
02454	10g	3 kg	300	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649712435

LEGGENDA: * Le vaschette utilizzate per il confezionamento dei prodotti sono realizzate in Polipropilene e termosaldato 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