

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



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



Formaggio fresco

IT
16 353
CE

Definizione del prodotto: Leggero, dal gusto morbido e dal sapore delicato il formaggio fresco è uno sfizio per il palato.

Ingredienti: LATTE, sale e caglio.

Allergeni: latte e lattosio.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

Valore energetico	239 Kcal/100g – 992 KJ/100g
Grassi	18,77 g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	13,8 g/100g
Carboidrati	2,7 g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	0,8 g/100g
Proteine	14,68 g/100g
Sale	0,09 g/100g

Caratteristiche organolettiche: È un prodotto a pasta molle, a struttura delicata, di varia forma a scalzo basso con facce arrotondate. La pasta è di colore paglierino o bianco, morbida, compatta e solubile in bocca. Ha gusto latteo, dolce e aroma molto tenue.

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

Caratteristiche fisiche: Umidità: 62,5 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	Peso netto*	Unità per Vaschetta	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su Pallet**	EAN
10001	100g	In fuscella a peso	1	Banco gastronomia	peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
10003	300g	In fuscella a peso	1	Banco gastronomia	peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
010	500g	In fuscella a peso	1	Banco gastronomia	peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
010	1 kg	In fuscella a peso	1	Banco gastronomia	peso variabile	G = 4x8 strati	Da vendere a peso

LEGGENDA: * Le fuscelle utilizzate per il confezionamento dei prodotti sono realizzate in Polipropilene idonee 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