

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



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



Quadrifoglio

IT
16 353
CE

Definizione del prodotto: È il formaggio che porta fortuna! Un quadrifoglio di pasta filata che porta a tavola tutto il sapore della lavorazione artigianale dei casari del Caseificio Montrone.

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 di colore bianco avvolto generalmente da un giro di raffia che la seziona in quattro 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
02001	250g	250g	1	Libero servizio	P = 8 vaschette G = 20 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712497
02331	250g	500g	2	Libero servizio	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712336
02004	250g / 500g	1 kg	4 / 2	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649712343
02006	250g / 500g	3 kg	12 / 6	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649712350

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.