

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



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



Stracciatella

IT
16 353
CE

Definizione del prodotto: Cosa c'è di più goloso della stracciatella Montrone? "Stracci" di pasta filata immersi in un mare di panna per immergersi a pieno nella bontà.

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 della Stracciatella, 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: è un prodotto dal gusto fine e delicato consumabile tal quale, o come condimento in cucina.

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 |
|---------------|---------------------------|-----------------------|---------------------|----------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|---------------|
| 25001 | 250g | 250g | 1 | Libero servizio | P = 8 vaschette G = 20 vaschette | P = 12x8 strati G = 4x8 strati | 8032649712510 |
| 25002 | 300g | 300g | 1 | Libero servizio | P = 8 vaschette G = 20 vaschette | P = 12x8 strati G = 4x8 strati | 8032649712527 |
| 25003 | 500g | 500g | 1 | Libero servizio | P = 4 vaschette G = 10 vaschette | P = 12x8 strati G = 4x8 strati | 8032649712534 |
| 25004 | 1kg | 1kg | 1 | Banco gastronomia | G = 4 vaschette | G = 4x8 strati | 8032649712541 |
| 25007 | 3kg | 3kg | 1 | Banco gastroanomia | G = 2 vaschette | G = 4x8 strati | 8032649712558 |

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.