

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



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



Treccione di scamorza affumicata

IT
16 353
CE

Definizione del prodotto: L'affumicatura naturale dona al treccione di scamorza un sapore inconfondibile. Ideale per pranzi in famiglia o cene con amici per condividere una fetta di felicità.

Ingredienti: LATTE crudo, sale, caglio e fermenti lattici. Affumicazione naturale.

Allergeni: latte e lattosio.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

Valore energetico	261 Kcal/100g - 1084 KJ/100g
Grassi	18,7 g/100g
di cui acidi grassi saturi	14,0 g/100g
Carboidrati	1,1 g/100g
di cui zuccheri	1,0 g/100g
Proteine	22,0 g/100g
Sale	1,05 g/100g

Caratteristiche organolettiche: Il prodotto presenta esteriormente una crosta di colore ambrato, conferita dall'affumicatura naturale e da una pasta compatta di colore avorio intenso.

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

Caratteristiche fisiche: Umidità: 55,8 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
005	500g	500g	1	Libero servizio	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649715108
005	1 kg	1 kg	1	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649715351
005	2 kg	2 kg	1	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649715368
005	3 kg	3 kg	1	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649715375

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