

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



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



Treccione

IT
16 353
CE

Definizione del prodotto: La treccia, in formato BIG. Ideale per pranzi in famiglia o cene con amici per condividere il grande gusto di un formaggio a pasta filata fiore all'occhiello 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 a forma intrecciata con pasta elastica e di colore bianco. Il gusto è sapido, di aroma lieve 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 |
|---------------|---------------------------|-----------------------|---------------------|----------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|---------------|
| 02009 | 500g | 500g | 1 | Libero Servizio | P = 4 vaschette G = 10 vaschette | P = 12x8 strati G = 4x8 strati | 8032649712152 |
| 02010 | 1kg | 1kg | 1 | Banco Gastronomia | G = 4 vaschette | G = 4x8 strati | 8032649712374 |
| 02012 | 3kg | 3kg | 1 | Banco Gastronomia | G = 4 vaschette | G = 4x8 strati | 8032649712381 |

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.