



Silano

Formaggio dalla lunga forma cilindrica, si caratterizza per la sua sapidità.

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

Allergeni: latte e lattosio.

Caratteristiche organolettiche: il prodotto presenta esteriormente una crosta appena percettibile, di colore bianco crema, che diviene leggermente più spessa e di colore giallo paglierino con il proseguire della conservazione.

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

Caratteristiche fisiche (valori medi): Umidità: 56,9 g/100g – pH= 5,7; aw= 0,83

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 nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

Valore energetico	266 Kcal/100g – 1106 Kj/100g
Grassi	20,43 g/100g
di cui acidi grassi saturi	14,5 g/100g
Carboidrati	1,5 g/100g
di cui zuccheri	0,9 g/100g
Proteine	17,2 g/100g
Sale	0,82 g/100g

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



Informazioni commerciali

Codice	Peso netto prodotto	Peso netto confezione*	Unità per confezione*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
03401	2 kg	Peso variabile	1	Banco gastronomia	Peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso

* Le vaschette e il film termosaldante utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono interamente in Polipropilene e idonei al contatto alimentare nel rispetto delle normative vigenti (MOCA Reg. CE 1935/2004 - Reg. UE 10/2011)

** P= Polistirolo piccolo mm 385x270x135 G= Polistirolo grande mm 530x370x175