



## Quadrifoglio Big

Tutta la bontà del quadrifoglio, in formato BIG.

Ideale per grandi tavolate e per chi ama i prodotti ricchi di latte.

**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.

**Caratteristiche organolettiche:** si presenta di colore bianco avvolto generalmente da un laccio 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 (valori medi):** Umidità: 70,4 g/100g - pH= 5,9; aw= 0,93

**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	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

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



Codice	Peso prodotto sgocciolato	Peso netto vaschetta*	Unità per vaschetta*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
02350	1 kg	1 kg	1	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	/
02360	2 kg	2 kg	1	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	/
02381	3 kg	3 kg	1	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	/

\* 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