



Silano affumicato

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

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

Affumicatura mediante combustione di trucioli di faggio.

Allergeni: latte e lattosio.

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 (valori medi): Umidità: 55,8 g/100g – pH= 5,65; aw= 0,89

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	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

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



Informazioni commerciali

Codice	Peso netto prodotto	Peso netto vaschetta*	Unità per vaschetta*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
05251	2 kg	Peso vaschetta	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 il 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