



Treccione Big

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.

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 (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

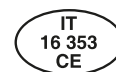
Paese di trasformazione: Italia

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.



Informazioni commerciali

| Codice | Peso prodotto sgocciolato | Peso netto vaschetta* | Unità per vaschetta* | Tipologia di vendita | Unità d'imballo** | Unità su pallet** | EAN |
|--------|---------------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|-------------------|-------------------|-----|
| 02240 | 2 kg | 2 kg | 1 | Banco gastronomia | G = 2 vaschette | G = 4x8 strati | / |
| 02261 | 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 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