



Formaggio fresco

Leggero, dal gusto morbido e dal sapore delicato il formaggio fresco è uno sfizio per il palato.

Ingredienti: LATTE pastorizzato, sale e caglio.

Allergeni: latte e lattosio.

Caratteristiche organolettiche: è un prodotto a pasta molle, a struttura delicata, di varia forma a scalzo basso con facce arrotondate. La pasta è di colore paglierino o bianco, morbida, compatta e solubile in bocca. Ha gusto latteo, dolce e aroma molto tenue.

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

Caratteristiche fisiche (valori medi): Umidità: 62,5 g/100g - pH= 5,7; aw= 0,86

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	239 Kcal/100g - 992 Kj/100g
Grassi	18,77 g/100g
di cui acidi grassi saturi	13,8 g/100g
Carboidrati	2,7 g/100g
di cui zuccheri	0,8 g/100g
Proteine	14,68 g/100g
Sale	0,09 g/100g

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



Informazioni commerciali

Codice	Peso prodotto sgocciolato	Peso netto fucella*	Unità per vaschetta*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
10001	100g	Peso variabile	1	Banco gastronomia	Peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
10003	300g	Peso variabile	1	Banco gastronomia	Peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
010	500g	Peso variabile	1	Banco gastronomia	Peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
010	1 kg	Peso variabile	1	Banco gastronomia	Peso variabile	G = 4x8 strati	Da vendere a peso

* Le fucelle utilizzate per il confezionamento dei prodotti sono in polipropilene idoneo 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