

SFOGLIA

*Ideale per preparazioni creative in cucina,
è un prodotto estremamente versatile che
sa avvolgere bene ogni sapore.*

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 con superficie liscia, pasta compatta, non troppo elastica di colore bianco avorio. Il gusto è sapido, di aroma lieve e latte.

Caratteristiche chimiche: il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. UE 915/2023 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
02401	500g	500g	1	Libero servizio	P = 8 vaschette G = 20 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712466
02411	1 kg	1 kg	1	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649712459

* 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