

# SILANO

*Formaggio dalla lunga forma cilindrica, si caratterizza per la sua sapidità.*

**Ingredienti:** LATTE crudo, sale, caglio e fermenti lattici.  
**Allergeni:** latte e lattosio.

**Caratteristiche organolettiche:** il prodotto presenta esteriormente una crosta appena percettibile, di colore bianco crema, che diviene leggermente più spessa e di colore giallo paglierino con il proseguire della conservazione.

**Caratteristiche chimiche:** il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. UE 915/2023 e successive modifiche.

**Caratteristiche fisiche (valori medi):** Umidità: 56,9 g/100g – pH= 5,7; aw= 0,83

**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	266 Kcal/100g – 1106 Kj/100g
Grassi	20,43 g/100g
di cui acidi grassi saturi	14,5 g/100g
Carboidrati	1,5 g/100g
di cui zuccheri	0,9 g/100g
Proteine	17,2 g/100g
Sale	0,82 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
03401	2 kg	Peso variabile	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 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