

STRACCIATELLA AFFUMICATA

"Stracci" di pasta filata immersi in un mare di panna, con un accento affumicato. Una bontà davvero irresistibile.

Ingredienti: LATTE crudo, PANNA, sale e caglio. Correttore di acidità: Acido citrico*. Affumicatura mediante combustione di trucioli di faggio.

**L'acido citrico è molto diffuso in natura ed è presente naturalmente nel latte. Viene utilizzato per la produzione della Stracciatella, in sostituzione dei fermenti lattici, per esaltare il sapore dolce del latte fresco.*

Allergeni: latte e lattosio.



Caratteristiche organolettiche: è un prodotto dal gusto fine e delicato consumabile tal quale, o come condimento in cucina.

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= 6,4; aw= 0,92

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	336 Kcal/100g – 1387 Kj/100g
Grassi	33,0 g/100g
di cui acidi grassi saturi	23,5 g/100g
Carboidrati	0,85 g/100g
di cui zuccheri	0,8 g/100g
Proteine	8,9 g/100g
Sale	0,65 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
26001	250g	250g	1	Libero servizio	P = 8 vaschette G = 20 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712619
26002	300g	300g	1	Libero servizio	P = 8 vaschette G = 20 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712626
26003	500g	500g	1	Libero servizio	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712633
26004	1 kg	1 kg	1	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649712640

** Le vaschette e il film termosaldata 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*