

STRACCIATELLA

Cosa c'è di più goloso della stracciatella Montrone? "Stracci" di pasta filata immersi in un mare di panna per immergersi a pieno nella bontà.

Ingredienti: LATTE crudo, PANNA, 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 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.

Origine del latte: 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 |
|--------|---------------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|---------------|
| 25001 | 250g | 250g | 1 | Libero servizio | P = 8 vaschette G = 20 vaschette | P = 12x8 strati G = 4x8 strati | 8032649712510 |
| 25002 | 300g | 300g | 1 | Libero servizio | P = 8 vaschette G = 20 vaschette | P = 12x8 strati G = 4x8 strati | 8032649712527 |
| 25003 | 500g | 500g | 1 | Libero servizio | P = 4 vaschette G = 10 vaschette | P = 12x8 strati G = 4x8 strati | 8032649712534 |
| 25004 | 1 kg | 1 kg | 1 | Banco gastronomia | G = 4 vaschette | G = 4x8 strati | 8032649712541 |

* 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