



EAN PROD.: 2390912
EAN CART.: 98052787610731
CODICE: 1SFVB
2 kg



FORMAGGIO FASTUCA

La parola pistacchio deriva dall'arabo "Fustuq", nome fatto proprio dai Siciliani. Fastuca riassume tutta la storia passata di questo frutto pregiato, sin dall'età preistorica. Nella parlata dialettale abbiamo fortemente voluto conservare il termine Fastuca che racchiude tutta l'essenza, la bontà e il sapore del pistacchio.



STAGIONATURA: 30 GIORNI
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 6 MESI



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 2 kg CIRCA



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE, TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO: +4/ +6 °C



INGREDIENTI: **LATTE*** OVINO PASTORIZZATO, **PISTACCHIO*** 1,5%, CAGLIO, FERMENTI, SALE. CROSTA RICOPERTA CON **PISTACCHIO***.
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio*, glutine*, arachidi*, soia*, sesamo*, lupini*.

*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GUSTO: DELICATO E FRESCO
COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON PISTACCHI VERDI ANNEGATI E SFUMATURE VERDI
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL CONFEZIONAMENTO: ESCHERICHIA COLI E STAPHYLOCOCCUS AUREUS <100 ufc/ g
SALMONELLA SPP E LISTERIA MONOCYTOGENES: ASSENTE



PEZZI PER CARTONE: PZ.6 (da 2 kg)
CARATTERISTICHE IMBALLO: CARTONE
TIPO DI CONFEZIONE: PELLICOLA PER ALIMENTI IN CONFEZIONE MONOUSO SOTTOVUOTO



PALLET
PZ.6(da2kg)Pallet4ct*5Strati
Misure cartone 490*330*110



CARATTERISTICHE CHIMICHE, FISICHE & NUTRIZIONALI:
(Valori medi alla produzione per 100 g di prodotto con variazioni <5 %)

VALORE ENERGETICO	Kcal 398 KJ 1671
PROTEINE	28,3 %
GRASSI	30,2 %
DI CUI SATURI	18,1 %
CARBOIDRATI	3,22 %
DI CUI ZUCCHERI	0,074 %
UMIDITÀ*	42 %
SALE	1,5 %

CONTROLLO DELLA QUALITÀ

L'intero processo produttivo si svolge in azienda in conformità al sistema HACCP, secondo Reg. CE 178/2002 - Reg. CE 852/2004 - D.L. 6 Novembre 2007, n.193 mediante controlli analitici eseguiti presso il Laboratorio di Analisi MEGA S.a.s. con Autorizzazione ai sensi del D.A. 2197/2012 N. di Reg.: 2012/TP/002 e accreditato ACCREDIA: N° 1374. Le informative sopra riportate non assolvono il ricevente dall'obbligo di identificare e di verificare l'idoneità all'utilizzo.

SICILFORMAGGI®
naturalmente buoni