



EAN PROD.: 2568062
EAN CART.: 98052787611066
CODICE: 4CPV
2 kg



EAN PROD.: 2471782
EAN CART.: 98052787611073
CODICE: 4CPVP
0,2 kg



EAN PROD.: 2409784
EAN CART.: 98052787611349
CODICE: 4CPVM
0,5 kg

FORMAGGIO VINELLO

Stagionato lentamente in appositi tini contenenti vino rosso Nero d'Avola e Merlot, nasce un formaggio che sorprende per le sue note aromatiche e la sua pasta morbida e delicata.



STAGIONATURA: 60 GIORNI
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 6 MESI



PESO FORMA INTERA: SPICCHI DA 0,2 Kg CIRCA
CILINDRICA DA 0,5 Kg A 2 Kg CIRCA



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



INGREDIENTI: **LATTE*** OVINO PASTORIZZATO,
CAGLIO, FERMENTI LATTICI, SALE, INFUSIONE IN
VINO ROSSO.
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.

Può contenere tracce di frutta a guscio e solfiti*
*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GUSTO: PIENO CON NOTE VINOSE
COLORE: BIANCO TENDENTE AL GIALLO PAGLIERINO
CON CROSTA SCURA
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA CON CROSTA NERA



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL
CONFEZIONAMENTO: ESCHERICHIA COLI E
STAPHYLOCOCCUS AUREUS <100 ufc/ g;
SALMONELLA SPP E LISTERIA MONOCYTOGENES:
ASSENTE



PEZZI PER CARTONE/ PALLET

PZ.6 (da 2 kg) Pallet 4 ct* 6 Strati

Misure cartone 490*330*110



PZ.15 (da 0,2 kg) Pallet 9 ct* 9 Strati

Misure cartone 368*245*107

PZ.6 (da 0,5 kg) Pallet 9 ct* 9 Strati

Misure cartone 368*245*107

PZ.12 (da 0,5 kg) Pallet 9 ct* 8 Strati

Misure cartone 348*242*130

CARATTERISTICHE IMBALLO: CARTONE
TIPO DI CONFEZIONE: PELLICOLA PER ALIMENTI IN
CONFEZIONE MONOUSO SOTTOVUOTO



CARATTERISTICHE

CHIMICHE_FISICHE & NUTRIZIONALI:

(Valori medi alla produzione per 100 g di prodotto
con variazioni <5 %)

VALORE ENERGETICO	Kcal 410/ KJ 1713,8
PROTEINE	27,0 g
GRASSI	31,80 g
DI CUI SATURI	19,10 g
CARBOIDRATI	4,0 g
DI CUI ZUCCHERI	0,080 g
UMIDITÀ	49,3 %
SALE	1,45 g

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

VIA E. MATTEI, 3 | 91029 SANTA NINFA (TP) | P.IVA 01853980819 | TEL. 0924.62366 | FAX 0924.62549
INFO@SICILFORMAGGI.IT | WWW.SICILFORMAGGI.IT | FACEBOOK/SICILFORMAGGI