



EAN PROD.: 2931014
EAN CART.: 98052787612766
CODICE: 1SFFI
2 kg



FORMAGGIO AL FICO D'INDIA

Dalla caratteristica crosta che richiama il colore del frutto siciliano per eccellenza, il "fico d'india", il suo sapore è dolce, tipico del frutto di origine. Grazie ad un'attenta media stagionatura e ad un processo di affinatura in purea di fico d'india siciliano, è un ottimo formaggio da consumare come secondo piatto con un contorno di ortaggi crudi. Da gustare accompagnandolo ad un buon vino Nero d'Avola.



STAGIONATURA: 60 GIORNI
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:
6 MESI.



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 2 Kg



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



INGREDIENTI: **LATTE*** OVINO PASTORIZZATO, CAGLIO,
FERMENTI LATTICI, SALE. INFUSIONE IN PUREA DI FICO
D'INDIA SICILIANO. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.

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



GUSTO: INTENSO, LEGGERMENTE SALATO.
COLORE: GIALLO PAGLIERINO VARIEGATO.
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA



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* 5 Strati
Misure ct. 490*330*110

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	402 Kcal/ 1687 KJ
PROTEINE	26,03 g
GRASSI	33,07 g
DI CUI SATURI	11,05 g
CARBOIDRATI	0,03 g
DI CUI ZUCCHERI	0,00 g
UMIDITÀ	33,84 %
SALE	1,54 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 - Reg. CE 853/2004 - D.L. 6 novembre 2007, n. 193 mediante controlli analitici eseguiti presso il Laboratorio Analisi MEGA S.a.s con Autorizzazione ai sensi del D.D.G. 434/2017 N. di Reg.: 2019/TP/015 e accreditato ACCREDIA: N° 1374L.

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