



EAN PROD.: 2777627
EAN CART.: 98052787610755
CODICE: 1SFZA
2 kg



EAN PROD.: 2796741
EAN CART.: 98052787610762
CODICE: 1SFZAP
0,2 kg

FUOCO DI ZAFARANA

Dall' accurata selezione del miglior peperoncino di Melicucco a filiera corta, prodotto e coltivato in Calabria, nasce un formaggio dal carattere intenso, per chi ama i sapori più decisi. Il suo gusto tipicamente piccante si contraddistingue per un ritorno molto gradevole al palato.



STAGIONATURA: 45 GIORNI
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 6 MESI



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



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



INGREDIENTI: LATTE* OVINO PASTORIZZATO,
PEPERONCINO FRANTUMATO 1,5 %, CAGLIO,
FERMENTILATTICI, SALE, CROSTA TRATTATA CON
PEPERONCINO DI MELICUCCO IN POLVERE.
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.

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



GUSTO: PICCANTE, CON RITORNO PIACEVOLE AL
PALATO COLORE: PAGLIERINO CON SFUMATURE
ROSSE NELLA POLPA, ROSSO PEPERONCINO SULLA
CROSTA CONSISTENZA: PASTA COMPATTA



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)
PZ.15 (da 0,2 kg)

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



PALLET
PZ.6 (da 2 kg) Pallet 4 ct* 5 Strati
Misure ct. 490*330*110
PZ.15 (da 0,2 kg) Pallet 9 ct* 9 Strati
Misure ct. 368*245*107



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

VALORE ENERGETICO	Kcal 405/ KJ 1702
PROTEINE	28,3 g
GRASSI	31,6 g
DI CUI SATURI	16,2 g
CARBOIDRATI	1,9 g
DI CUI ZUCCHERI	0,06 g
UMIDITÀ	46 %
SALE	1,5 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