



EAN PROD.: 2888907
EAN CART.: 98052787611370
CODICE: 1SFUP
3 kg



L'UBRIACO PANTESCO

La splendida Pantelleria ci regala profumi e sapori convertiti in un aroma dolce, ricco dei sentori della stessa isola. L'Ubrico è un formaggio di latte vaccino che trae la sua più profonda vocazione dalla meravigliosa isola, piena di una bellezza naturale, di una intensa storia, di tradizioni passate, usi, costumi e tipicità.



STAGIONATURA: 60 GIORNI
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 4 MESI



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 3 Kg CIRCA



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



INGREDIENTI: LATTE* PASTORIZZATO, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, SALE. CROSTA TRATTATA CON INFUSIONE DI VINO MOSCATO, CON MIELE E UVA PASSA DI PANTELLERIA.

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.

Può contenere tracce di frutta a guscio* e solfiti*

*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GUSTO: GRADEVOLE, TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE: INTERNAMENTE GIALLO PAGLIERINO CON CROSTA MARRONE
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA CON UVA PASSA SULLA SUPERFICIE ESTERNA



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



PEZZI PER CARTONE: PZ.4 (da 3 kg)

CARATTERISTICHE IMBALLO: CARTONE
TIPO DI CONFEZIONE: SFUSO



PALLET
PZ.4(da 3 kg) Pallet4ct*6Strati
Misure ct. 490*330*110



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

VALORE ENERGETICO	Kcal 318/ KJ 1335
PROTEINE	23,17 g
GRASSI	24,11 g
DI CUI SATURI	21,52 g
CARBOIDRATI	2,08 g
DI CUI ZUCCHERI	0,07 g
UMIDITÀ'	44,13 %
SALE	1,38 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