

Le Novità



○ EAN PROD.: 2639056
EAN CART.: 98052787610915
CODICE: 1STM
2 kg

△ EAN PROD.: 2668317
EAN CART.: 98052787610922
CODICE: 1STMP
0,2 kg

TERRE DI MUNNURA

Nato un po' per caso, come tutte le buone idee, è prodotto esclusivamente con latte vaccino. Il suo sapore è unico e sorprendente, ottimo da abbinare ad un buon prosecco ghiacciato. Trae il suo nome dalla contrada omonima sita in Santa Ninfa, naturalmente vocata al pascolo.



STAGIONATURA: 180 GIORNI
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 8 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* BOVINO, CAGLIO, FERMENTI
LATTICI, SALE, CROSTA NON EDIBILE.
ORIGINE DEL LATTE: UE.
Può contenere tracce di frutta a guscio
*Sostanze o prodotti che provocano allergie o
intolleranze



GUSTO: AROMATICO E PIACEVOLMENTE PICCANTE
COLORE: GIALLO PAGLIERINO
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.4 (da 2kg)
PZ.15 (da 0,2kg)

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



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



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

VALORE ENERGETICO	Kcal 397/ KJ 1666
PROTEINE	28,2 g
GRASSI	31 g
di CUI SATURI	17,6 g
CARBOIDRATI	1,2 g
di CUI ZUCCHERI	0,05 g
UMIDITÀ	42 %
SALE	1,3 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