LeDelizieALatteCrudo

EAN PROD.: 2826155
EAN CART.: 98052787611851
CODICE: 1SFRZ
2 kg

FORMAGGIO **RABì ZERI**

Un formaggio di latte vaccino crudo, stagionato a pasta semidura. E' particolarmente indicato come formaggio da tavola, ingrediente gustoso per spuntini, accompagnato da un giovane e secco vino rosso di buon corpo.

STAGIONATURA: 4 MESI
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 3 MESI

PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 2 Kg

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

INGREDIENTI: **LATTE*** VACCINO CRUDO, SALE, CAGLIO.
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.
Può contenere tracce di frutta a guscio*
*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

GUSTO: DOLCE
COLORE: BIANCO AL TAGLIO CONSISTENZA: PASTA COMPATTA CON OCCHIATURA

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

PALLET
PZ.6(da2kg)Pallet4ct*5Strati
Misure cartone 490*330*110

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

VALORE ENERGETICO	Kj 1299/ Kcal 313
PROTEINE	18,3 g
GRASSI	26 g
DI CUI SATURI	17,6 g
CARBOIDRATI	1 g
DI CUI ZUCCHERI	0,6 %
SALE	2 g

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