



Stracciatella al Gorgonzola

La stracciatella al gorgonzola è un formaggio fresco a pasta filata con panna e struttura morbida, soffice e cremosa; un delicato miscuglio di panna fresca e mozzarella sfilacciata a mano a sottili fili. E' un prodotto dal gusto deciso.

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata con panna

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

INGREDIENTI **Latte vaccino**, caglio, sale, **panna uht (50%)** Gorgonzola (3,5%).
Correttore di pH E330

SHELF LIFE 15 gg a confezione integra

CONSERVAZIONE In frigo (Tmax= 4 °C)

CONFEZIONAMENTO

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO pH: 6,00 – 6,20

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali < 10000 ufc/g
E. Coli < 100 ufc/g
Coag. Termi. + Aurei < 100 ufc/g
Salmonella Assente in 25 g
Listeria m. Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg.
CE n. 853/2004 E Reg. CE n. 1441/2007

Energia
193 kcal / 802 Kj

Carboidrati 2,9 g

di cui zuccheri 0,5 g

Proteine 16 g

Grassi 13 g
di cui acidi grassi saturi 6,8 g

sale 0.56g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
ST484	200 g		Libero servizio		n.10 vaschette per cartone	n.9 cartoni per strato per 10 strati	80326444501393
ST314	250 g		Libero servizio		n.10 vaschette per cartone	n.9 cartoni per strato per 10 strati	80326444505162
ST379	1000 g		Gatonomia		n. 2 vaschette per telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	80326444505964

