

# Stracciatella al Tartufo



La stracciatella 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.

**NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA** Formaggio fresco a pasta filata con panna **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g**

**INGREDIENTI** Latte vaccino, caglio, sale, panna uht (50%) crema tartufata (0,5%) 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 184 kcal / 765 Kj
Carboidrati 7.9 g
di cui zuccheri 0,5 g
Proteine 11 g
Grassi 12 g di cui acidi grassi saturi 6 g
sale 0.32g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
ST479	200 g		Libero servizio		n.10 vaschette per cartone	n.9 cartoni per strato per 10 strati	8032644500136
ST292	250 g		Libero servizio		n.10 vaschette per cartone	n.9 cartoni per strato per 10 strati	8032644505179
ST376	1000 g		Gatonomia		n. 2 vaschette per telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8032644505971

