



La giuncata è un formaggio fresco a pasta molle, di colore bianco latte, di sapore dolce e di morbida consistenza. E' un ottimo prodotto da tavola, consumato come antipasto, contorno o spuntino.

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco/ giuncata
Varianti: alla rucola, al peperoncino

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

INGREDIENTI Latte vaccino, caglio, sale.

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: 5,70 – 6,00

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
239 kcal /992Kj

Carboidrati 2,7 g

di cui zuccheri 0,8g

Proteine 14,7 g

Grassi 18,7 g
di cui acidi grassi saturi 13,8 g

sale 0,09g

FORMATI

PRIMO SALE



SPIGA



Rev. 00 del 01/07/2016



Prodotto e confezionato da:
Produced and packed by
Caseificio Andriese srl
Via Nemesiano zona PIP
76123 ANDRIA (BT)
Tel +39 0883.559460 fax +39 0883.557085
email: info@ladaria.it