



## Sfoglia

La sfoglia è un formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. La pasta è di forma tonda ed appiattita. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole. Ideale per preparazioni gastronomiche.

### NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA

**INGREDIENTI** Latte vaccino, caglio, sale. 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: 5,80 -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

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

**Energia**  
217 kcal / 901 Kj

**Carboidrati** 1.4 g

**di cui zuccheri** 1.0 g

**Proteine** 15.7 g

**Grassi** 16,5 g  
di cui acidi grassi saturi 11.8 g

**sale** 0.66g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
SF067	250 g	250 g	Libero servizio	1 pezzo	n. 10 vaschette per cartone	n. 9 cartoni per strato per 10 strati	8032644505117
SF222	500 g	500 g	Libero servizio	1 pezzi	n. 8 vaschette per cartone	n. 9 cartoni per strato per 10 strati	8032644505421
SF537	1000 g	500 g	Gastronomia	2 pezzi	n. 2 vaschette per telaio	n. 10 telai per strato per 10 strati	8032644505636
SF365	1000 g	1000 g	Gastronomia	1 pezzi	n. 2 vaschette per telaio	n. 10 telai per strato per 10 strati	8032644505919

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