



Stracciatella al Tartufo

La stracciatella al tartufo 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 fine e delicato.

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 vasetti 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

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