

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		Energia 193 kcal / 802 Kj	
SHELF LIFE	15 gg a confezione integra	Carboidrati 2,9 g	
CONSERVAZIONE	In frigo (Tmax= 4 °C)	di cui zuccheri 0,5 g	
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).		Proteine 16 g	
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO pH: 6,00 – 6,20		Grassi 13 g di cui acidi grassi saturi 6,8 g	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		sale 0.56g	
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			

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
ST484	200 g		Libero servizio		n.10 vasetti per cartone	n.9 cartoni per strato per 10 strati	8032644501393
ST314	250 g		Libero servizio		n.10 vaschette per cartone	n.9 cartoni per strato per 10 strati	8032644505162
ST379	1000 g		Gatonomia		n. 2 vaschette per telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8032644505964

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