



TRECCIONE AFFUMICATO

Il treccione affumicato è un formaggio a pasta filata dura con affumicatura naturale, di sapore gradevole, colore ambrato e struttura compatta. Si presenta con un sapore e odore caratteristico dell'affumicatura.

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA formaggio a pasta filata dura

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

INGREDIENTI Latte vaccino, caglio, sale. Correttore di pH E330, affumicatura con trucioli di faggio naturale.

SHELF LIFE 30 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- 5,90

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 281 kcal / 1172 Kj
Carboidrati 0,8 g
di cui zuccheri 0,8 g
Proteine 26,11 g
Grassi 19,3 g di cui acidi grassi saturi 13,8 g
sale 2,32 g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
TR283	Sottovuoto	2700 g	Gastronomia		1 pezzo	1 cartone	8032644500983

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