



Stracciatella Affumicata

La stracciatella 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%) Correttore di pH E330
Affumicatura con trucioli naturali

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
255 kcal / 1055 KJ

Carboidrati 2,1 g

di cui zuccheri 2.0 g

Proteine 12,10 g

Grassi 22,00 g
di cui acidi grassi saturi 15.8 g

sale 0.69g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
ST483	200 g		Libero servizio	n.10	vaschette per cartone n.10	cartoni per strato per 10 strati	8032644500372
ST102	250 g		Libero servizio	n.10	vaschette per cartone n.10	cartoni per strato per 10 strati	8032644505155
ST014	1000 g		Gatronomia	n. 2	vaschette per telaio n.20	telai per strato per 10 strati	8032644505957

Rev. 00 del 01/07/2016

VARIANTI: AL GORGONZOLA, TARTUFO, ARANCIA AFFUMICATA

