



IT
N7Q2Y
CE

CILIEGINA

La ciliegina è un formaggio fresco a pasta filata caratterizzata da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole. Ideale come aperitivo/antipasto.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
Shelf life: 15 gg a confezione integra.	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Paesi di mungitura: Paesi UE/ Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc. ph	Assente in 25 g 5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
CI410	15g	Vaschetta 200g	13/14pz	10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644506541	Libero servizio
CI043	15g	Vaschetta 250g	16/17pz	10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644504998	Libero servizio
CI274	15g	Vaschetta 400g	26/27pz	5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644506732	Libero servizio
CI262	15g	Vaschetta 500g	33/34pz	5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505308	Libero servizio
CI042	15g	Vaschetta 1000g	66/67pz	2 Confez. per telaio 4 confezioni per cassa	10 telai a strato, 12 strati 4 casse a strato per 10 strati	8032644500341	Gastronomia
CI195	15g	Vaschetta 3000g	200pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644504677	Gastronomia



IT
N7Q2Y
CE

CILIEGINA

La ciliegina è un formaggio fresco a pasta filata caratterizzata da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole. Ideale come aperitivo/antipasto.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
Shelf life: 20 gg a confezione integra.	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Paesi di mungitura: Paesi UE/ Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc. ph	Assente in 25 g 5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
CI410	15g	Vaschetta 200g	13/14pz	10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644506541	Libero servizio
CI043	15g	Vaschetta 250g	16/17pz	10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644504998	Libero servizio
CI274	15g	Vaschetta 400g	26/27pz	5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644506732	Libero servizio
CI262	15g	Vaschetta 500g	33/34pz	5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505308	Libero servizio
CI042	15g	Vaschetta 1000g	66/67pz	2 Confez. per telaio 4 confezioni per cassa	10 telai a strato, 12 strati 4 casse a strato per 10 strati	8032644500341	Gastronomia
CI195	15g	Vaschetta 3000g	200pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644504677	Gastronomia