



**PANZEROTTO, TRECCIONE E FILANO FARCITI AFFUMICATI** **INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:**

Il panzerotto, il treccione e il filano farciti affumicati sono formaggi a pasta filata semidura con affumicatura naturale farciti con prosciutto cotto e olive verdi snocciolate, dal sapore gradevole, colore ambrato e struttura compatta. Si presentano con un sapore e odore caratteristico dell'affumicatura.

<b>Energia:</b>	281Kcal/1172Kj
<b>Grassi:</b>	19,3 g
di cui acidi grassi saturi	13,8 g
<b>Carboidrati:</b>	0,8 g
di cui zuccheri	0,8 g
<b>Proteine:</b>	26,11 g
<b>Sale:</b>	2,32 g

**SCHEDE TECNICHE LOGISTICHE**

COD ART PANZEROTTO FARCITO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
PA237	250g	Vaschetta 1000g	4pz	2 Confezioni per telaio 4 Confezioni per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644505889	Gastronomia
COD ART TRECCIONE FARCITO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
TR507	3000g Ca.	Cassa di polistirolo peso variabile	1pz	1 Confez. per cassa	12 casse a strato, 10 strati	8032644503175	Gastronomia
TR640	3000g Ca.	Confezione termoretraibile	1pz	1 Confez. per cassa	12 casse a strato, 10 strati	8032644505612	Gastronomia
COD ART FILANO FARCITO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
F1545	2000g Ca.	Vaschetta peso variabile	2pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644502116	Gastronomia

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	
Formaggio a pasta filata semidura affumicata	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, prosciutto cotto (carne suina 55%, emulsione (acqua, cotenna, carne suina 20%), acqua, amidi di patata, sale, destrosio, saccarosio, aromi e spezie, esaltatore di sapidità: E621, Antiossidante: E316. Stabilizzanti: E450-E451. antiossidante: E407. Conservante: E250) (25%), olive verdi snocciolate (olive verdi, acqua e sale. Antiossidante: E300. Correttore di acidità: E330, E270) (25%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico. Affumicatura naturale per combustione di trucioli di faggio.	
<b>Shelf life:</b> 30 gg a confez. integra; 60 gg a confez. termoretraibile	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE/ <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	