



TRECCIONE AFFUMICATO

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

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

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

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Formaggio a pasta filata semidura affumicata	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico. Affumicatura naturale per combustione di trucioli di faggio.	
Shelf life: 30 gg a confez. integra; 60 gg a confez. termoretraibile	
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.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COM-POSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
TR553	3000g Ca.	Cassa di polistirolo peso variabile	1pz	1 pz per cassa	12 casse a strato, 10 strati	8032644503717	Gastronomia
TR553	5000g Ca.	Cassa di polistirolo peso variabile	1pz	1 pz per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644503717	Gastronomia
TR283	3000g Ca.	Confezione termoretraibile peso variabile	1pz	1 Confez. per cassa	12 casse a strato, 10 strati	8032644500983	Gastronomia