



IT
N7Q2Y
CE

STRACCIATELLA GORZELINA - SHELF LIFE 15 GIORNI

La stracciatella gorzelina è un formaggio fresco a pasta filata con panna a struttura morbida, soffice e cremosa; un delicato miscuglio di panna, formaggio erborinato e mozzarella sfilacciata a mano a sottili fili.

Il sapore è deciso ed intenso.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	184Kcal/765Kj
Grassi:	12,0 g
di cui acidi grassi saturi	6,0 g
Carboidrati:	7,9 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine:	11,0 g
Sale:	0,32 g

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Formaggio fresco a pasta filata con panna e formaggio erborinato	
Ingredienti: Latte pastorizzato, Panna UHT (50%), gorgonzola DOP (LATTE, sale e caglio) (3,5%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico.	
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.	Assente in 25 g
pH	6,1
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.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
ST484		Vasetto 200g		8 Vasetti per cartone 16 Vasetti per cartone	12 cartoni a strato, 13 strati 6 cartoni a strato, 13 strati	8032644501393	Libero servizio
ST314		Vaschetta 250g		10 Confez. per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644505162	Libero servizio
ST378		Vaschetta 500g		5 Confez. per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644505452	Libero servizio
ST379		Vaschetta 1000g		2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644505964	Gastronomia



IT
N7Q2Y
CE

STRACCIATELLA GORZELINA - SHELF LIFE 15 GIORNI

La stracciatella gorzelina è un formaggio fresco a pasta filata con panna a struttura morbida, soffice e cremosa; un delicato miscuglio di panna, formaggio erborinato e mozzarella sfilacciata a mano a sottili fili.

Il sapore è deciso ed intenso.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	184Kcal/765Kj
Grassi:	12,0 g
di cui acidi grassi saturi	6,0 g
Carboidrati:	7,9 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine:	11,0 g
Sale:	0,32 g

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata con panna e formaggio erborinato	
Ingredienti: Latte pastorizzato, Panna UHT (50%), gorgonzola DOP (LATTE, sale e caglio) (3,5%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico.	
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.	Assente in 25 g
pH	6,1
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.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
ST484		Vasetto 200g		8 Vasetti per cassa	12 casse a strato, 13 strati	8032644501393	Libero servizio
				16 Vasetti per cassa	9 casse a strato, 10 strati		
ST314		Vaschetta 250g		10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505162	Libero servizio
ST378		Vaschetta 500g		5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505452	Libero servizio
ST379		Vaschetta 1000g		2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644505964	Gastronomia
				4 Confez. per cassa	4 casse a strato, 10 strati		



IT
N7Q2Y
CE

STRACCIATELLA GORZELINA - SHELF LIFE 18 GIORNI

La stracciatella gorzelina è un formaggio fresco a pasta filata con panna a struttura morbida, soffice e cremosa; un delicato miscuglio di panna, formaggio erborinato e mozzarella sfilacciata a mano a sottili fili.

Il sapore è deciso ed intenso.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	184Kcal/765Kj
Grassi:	12,0 g
di cui acidi grassi saturi	6,0 g
Carboidrati:	7,9 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine:	11,0 g
Sale:	0,32 g

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata con panna e formaggio erborinato	
Ingredienti: Latte pastorizzato, Panna UHT (50%), gorgonzola DOP (LATTE, sale e caglio) (3,5%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico.	
Shelf life: 18 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.	Assente in 25 g
pH	6,1
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.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
ST484		Vasetto 200g		8 Vasetti per cartone 16 Vasetti per cartone	12 cartoni a strato, 13 strati 6 cartoni a strato, 13 strati	8032644501393	Libero servizio
ST314		Vaschetta 250g		10 Confez. per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644505162	Libero servizio
ST378		Vaschetta 500g		5 Confez. per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644505452	Libero servizio
ST379		Vaschetta 1000g		2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644505964	Gastronomia



IT
N7Q2Y
CE

STRACCIATELLA GORZELINA - SHELF LIFE 18 GIORNI

La stracciatella gorzelina è un formaggio fresco a pasta filata con panna a struttura morbida, soffice e cremosa; un delicato miscuglio di panna, formaggio erborinato e mozzarella sfilacciata a mano a sottili fili.

Il sapore è deciso ed intenso.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	184Kcal/765Kj
Grassi:	12,0 g
di cui acidi grassi saturi	6,0 g
Carboidrati:	7,9 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine:	11,0 g
Sale:	0,32 g

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata con panna e formaggio erborinato	
Ingredienti: Latte pastorizzato, Panna UHT (50%), gorgonzola DOP (LATTE, sale e caglio) (3,5%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico.	
Shelf life: 18 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.	Assente in 25 g
pH	6,1
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.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
ST484		Vasetto 200g		8 Vasetti per cassa	12 casse a strato, 13 strati	8032644501393	Libero servizio
				16 Vasetti per cassa	9 casse a strato, 10 strati		
ST314		Vaschetta 250g		10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505162	Libero servizio
ST378		Vaschetta 500g		5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505452	Libero servizio
ST379		Vaschetta 1000g		2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644505964	Gastronomia
				4 Confez. per cassa	4 casse a strato, 10 strati		