

La Daria

IL VOLTO NUOVO
DI UNA STORIA ANTICA



GIUNCATA AL PEPERONCINO

La giuncata al peperoncino è un formaggio fresco a pasta molle, di colore bianco latte, di sapore dolce e di morbida consistenza. E' un ottimo prodotto da tavola, consumato come antipasto e contorno.

Indicazioni nutrizionali medie per 100 g di prodotto:

Energia	222Kcal / 921Kj
Grassi	18 g
di cui acidi grassi saturi	9 g
Carboidrati	3 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	12 g
Sale	0,38 g



Prodotto e confezionato da:
Caseificio Andriese srl

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Formaggio fresco a pasta molle con peperoncino frantumato	
Ingredienti: Latte pastorizzato, peperoncino frantumato (0,5%), sale e coagulante microbico del latte.	
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	6,3
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n.1441/2007.	

COD ART GIUN-CATA AL PEPERONCINO	F.TO	CONFEZ.	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
G183	1000 g	Vaschetta 1000 g	1pz	2 Confez. per telaio 4 Confez. per cassa	10 Telai a strato, 12 Strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644504028	Libero servizio