

# Ladaria

IL VOLTO NUOVO  
DI UNA STORIA ANTICA



## GIUNCATA CLASSICA

La giuncata classica 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

<b>NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	
Formaggio fresco a pasta molle	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte.	
<b>Shelf life:</b> 15 gg a confezione integra.	
<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	6,3
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n.1441/2007.	

COD ART GIUNCATA	F.TO	CONFEZ.	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
GI015	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	8032644502451	Gastronomia