

Ladaria

IL VOLTO NUOVO
DI UNA STORIA ANTICA



SCAMORZA STAGIONATA SENZA LATTOSIO (<0.1/100 g di prodotto)

La scamorza stagionata senza lattosio è un prodotto innovativo che permette ai consumatori che riscontrano problemi con i latticini (a causa di intolleranze al lattosio) di assaporare finalmente un prodotto di alta qualità a bassissimo contenuto di lattosio (minore dello 0,1%).

È, infatti, un formaggio a pasta filata semidura caratterizzato da superficie liscia, uniforme e di colore giallo paglierino; la pasta è compatta, elastica e priva di occhiatura. L'odore è delicato e gradevole.

Indicazioni nutrizionali medie per 100 g di prodotto:

| | |
|----------------------------|------------------|
| Energia | 311Kcal / 1293Kj |
| Grassi | 23 g |
| di cui acidi grassi saturi | 15 g |
| Carboidrati | 5,0 g |
| di cui zuccheri | 1,0 g |
| Proteine | 21 g |
| Sale | 0,5 g |
| Lattosio | <0,1 g |



Prodotto e confezionato da:
Caseificio Andriese srl

| NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA | |
|---|-----------------|
| Formaggio a pasta filata semidura senza lattosio | |
| Ingredienti: Latte delattosato pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio. Prodotto soggetto a calo peso. | |
| Shelf life: 45 gg a confez. termoretraibile | |
| Conservazione: in frigo +4° C. | |
| Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldada. 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. | |

| COD ART | F.TO | CONFEZ. | UNITÀ | UNITÀ PER CONFEZ. | COMPOSIZ. PALLET | CODICE EAN | CANALE DI VENDITA |
|---------|-------|---|----------------|-------------------------------|--------------------------------|---------------|-------------------|
| SC590 | 250 g | Confezione termoretraibile peso variabile | 20 pz 14 pz | Sfuse in cassa di polistirolo | 9 casse a strato, 10 strati | 8032644503212 | Gastronomia |

La Daria

IL VOLTO NUOVO
DI UNA STORIA ANTICA



SCAMORZA AFFUMICATA SENZA LATTOSIO (<0.1/100 g di prodotto)

La scamorza affumicata senza lattosio è un prodotto innovativo che permette ai consumatori che riscontrano problemi con i latticini (a causa di intolleranze al lattosio) di assaporare finalmente un prodotto di alta qualità a bassissimo contenuto di lattosio (minore dello 0,1%).

È, infatti, un formaggio a pasta filata semidura con affumicatura naturale, dal sapore caratteristico dell'affumicatura, colore ambrato e struttura compatta.

Indicazioni nutrizionali medie per 100 g di prodotto:

| | |
|----------------------------|------------------|
| Energia | 310Kcal / 1290Kj |
| Grassi | 22 g |
| di cui acidi grassi saturi | 16 g |
| Carboidrati | 6,0 g |
| di cui zuccheri | 1,0 g |
| Proteine | 22 g |
| Sale | 0,5 g |
| Lattosio | <0,1 g |



Prodotto e confezionato da:
Caseificio Andriese srl

| NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA | |
|---|-----------------|
| Formaggio a pasta filata semidura affumicata senza lattosio | |
| Ingredienti: Latte delattosato pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico. Affumicatura naturale per combustione di trucioli di faggio. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio. | |
| Shelf life: 45 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. | |

| COD ART | F.TO | CONFEZ. | UNITÀ | UNITÀ PER CONFEZ. | COMPOSIZ. PALLET | CODICE EAN | CANALE DI VENDITA |
|---------|-------|---|----------------|-------------------------------|--------------------------------|---------------|-------------------|
| SC668 | 250 g | Confezione termoretraibile peso variabile | 20 pz 14 pz | Sfuse in cassa di polistirolo | 9 casse a strato, 10 strati | 8032644502918 | Gastronomia |