

La Daria

IL VOLTO NUOVO
DI UNA STORIA ANTICA



CIAMBELLA AFFUMICATA

La ciambella affumicata 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	214Kcal / 895Kj
Grassi	12 g
di cui acidi grassi saturi	6 g
Carboidrati	1,5 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	25 g
Sale	1,26 g



Prodotto e confezionato da:
Caseificio Andriese srl

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. Prodotto soggetto a calo peso.	
Shelf life: 30 gg a confezione integra ATM. 60 gg a confezione termoretraibile	
Conservazione: in frigo +4° C.	
Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola di plastica termosaldata e conservata in atmosfera protettiva (ATM). Non forare la confezione. 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	FTO	CONFEZ.	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
CI020	3000 g c.a	Cassa di polistirolo peso variabile	1 pz	1 pz per cassa	12 Casse a strato, 10 Strati	8032644501003	Gastronomia
CI038	3000 g c.a	Confezione termoretraibile a peso variabile	1 pz	1 pz per cassa	12 Casse a strato, 10 Strati	8032644503649	Gastronomia