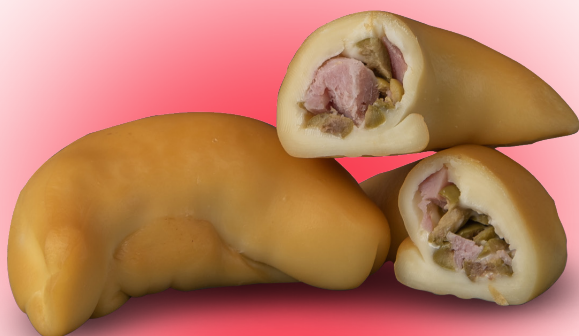


La Daria

IL VOLTO NUOVO
DI UNA STORIA ANTICA



CORNETTO FARCITO AFFUMICATO

Il cornetto farcito affumicato è un formaggio a pasta filata semidura con affumicatura naturale, farcito con prosciutto cotto e olive verdi snocciolate, 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	226Kcal / 943Kj
Grassi	14 g
di cui acidi grassi saturi	8 g
Carboidrati	6 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	19 g
Sale	0,73 g



Prodotto e confezionato da:
Caseificio Andriese srl

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Formaggio a pasta filata semidura affumicata con prosciutto cotto e olive verdi snocciolate	
Ingredienti: Latte pastorizzato, prosciutto cotto (carne suina 55%, emulsione (acqua, cotenna, carne suina 20%), acqua, amidi di patata, sale, destrosio, saccarosio, aromi e spezie, esaltatore di sapidità: E621, Antiossidante: E316, Stabilizzanti: E450- E451, antiossidante: E407, Conservante: E250 (25%), olive verdi snocciolate (olive verdi, acqua e sale, Antiossidante: E300, Correttore di acidità: E330, E270) (25%), 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.	
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	F.TO	CONFEZ.	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
PA443	250 g	Vaschetta 250 g	1 pz	10 Confez. per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644505049	Libero servizio
PA941	250 g	Vaschetta 500 g	2 pz	4 Confez. per cartone	13 Cartoni a strato, 18 strati	8051884440828	Libero servizio
CO332	250 g	Vaschetta 1000 g	4 pz	4 Confez. per cartone	8 Cartoni a strato, 9 Strati	8032644505223	Libero servizio
PA451	250 g	Vaschetta 3000 g	12 pz	2 Confez. per Cartone	8 Cartoni a strato, 9 Strati	8032644504707	Libero servizio

La Daria

IL VOLTO NUOVO
DI UNA STORIA ANTICA



CORNETTO FARCITO AFFUMICATO

Il cornetto farcito affumicato è un formaggio a pasta filata semidura con affumicatura naturale, farcito con prosciutto cotto e olive verdi snocciolate, 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	226Kcal / 943Kj
Grassi	14 g
di cui acidi grassi saturi	8 g
Carboidrati	6 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	19 g
Sale	0,73 g



Prodotto e confezionato da:
Caseificio Andriese srl

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Formaggio a pasta filata semidura affumicata con prosciutto cotto e olive verdi snocciolate	
Ingredienti: Latte pastorizzato, prosciutto cotto (carne suina 55%, emulsione (acqua, cotenna, carne suina 20%), acqua, amidi di patata, sale, destrosio, saccarosio, aromi e spezie, esaltatore di sapidità: E621, Antiossidante: E316, Stabilizzanti: E450- E451, antiossidante: E407, Conservante: E250) (25%), olive verdi snocciolate (olive verdi, acqua e sale, Antiossidante: E300, Correttore di acidità: E330, E270) (25%), 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.	
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	F.TO	CONFEZ.	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
PA443	250 g	Vaschetta 250 g	1 pz	10 Confez. per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644505049	Libero servizio
PA941	250 g	Vaschetta 500 g	2 pz	5 Confez. per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8051884440828	Libero servizio
CO332	250 g	Vaschetta 1000 g	4 pz	2 Confez. per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644505223	Libero servizio
				4 Confez. per cassa	4 Casse a strato, 10 strati		
PA451	250 g	Vaschetta 3000 g	12 pz	1 Confez. per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644504707	Libero servizio