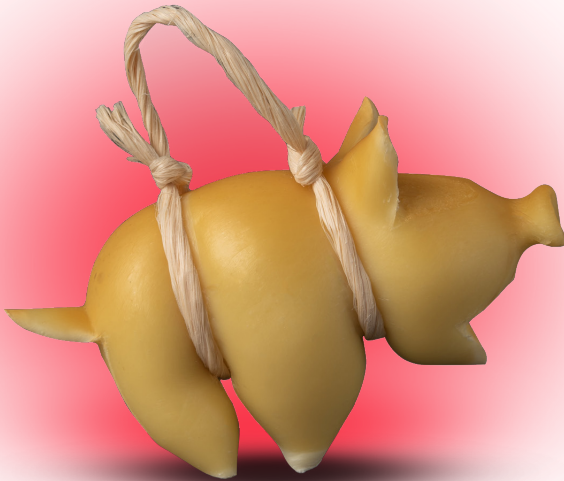


# La Daria

IL VOLTO NUOVO  
DI UNA STORIA ANTICA



## MAIALINO AFFUMICATO

Il maialino affumicato 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

IT  
N7Q2Y  
CE

Prodotto e confezionato da:  
Caseificio Andriese srl

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Formaggio a pasta filata semidura affumicata	
<b>Ingredienti:</b> 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.	
<b>Shelf life:</b> 30 gg a confezione integra ATM.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C.	
<b>Confezionamento:</b> 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.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE.	
<b>Paese di trasformazione:</b> Italia.	
<b>Allergeni:</b> 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
MA469	200 g c.a	Vaschetta 1000 g	5 pz	2 Confez. per telaio 4 Confez. per cassa	10 Telai a strato, 12 Strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644506053	Gastronomia
MA200	200 g c.a	Cassa di polistirolo a peso variabile	25 pz	Sfusi in cassa di polistirolo	9 Casse a strato, 10 strati	8032644502161	Gastronomia