

La Daria

IL VOLTO NUOVO
DI UNA STORIA ANTICA



PERLINA AFFUMICATA

La perlina 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

IT
N7Q2Y
CE

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.	
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
PE647	5 g	Vaschetta 250 g	50 pz	10 Confez. per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644501508	Libero servizio
PE638	5 g	Vaschetta 1000 g	200 pz	4 Confez. per cartone	8 Cartoni a strato, 9 Strati	8032644504073	Libero servizio

La Daria

IL VOLTO NUOVO
DI UNA STORIA ANTICA



PERLINA AFFUMICATA

La perlina 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.	
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
PE647	5 g	Vaschetta 250 g	50 pz	10 Confez. per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644501508	Libero servizio
PE638	5 g	Vaschetta 1000 g	200 pz	2 Confez. per telaio 4 Confez. per cassa	10 Telai a strato, 12 Strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644504073	Libero servizio