

# La Daria

IL VOLTO NUOVO  
DI UNA STORIA ANTICA



## PROVOLA AFFUMICATA

La provola 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	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico. Affumicatura naturale per combustione di trucioli di faggio.	
<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	F.TO	CONFEZ.	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
PR419	400 g	Cassa di polistirolo peso variabile	18 pz	Sfuse in cassa di polistirolo	9 Casse a strato, 10 strati	8032644502772	Libero servizio
	500 g		14 pz				
PR935	400 g	Vaschetta 400 g	1 pz	4 Confez. per cartone	13 Cartoni a strato, 18 strati	8032644508736	Libero servizio
PR420	500 g	Vaschetta 1000 g	2 pz	4 Confez. per cartone	8 Cartoni a strato, 9 Strati	8032644503809	Gastronomia

# La Daria

IL VOLTO NUOVO  
DI UNA STORIA ANTICA



## PROVOLA AFFUMICATA

La provola affumicata in acqua è un formaggio a pasta filata fresca con affumicatura naturale, dal sapore gradevole, colore ambrato e struttura morbida e leggermente elastica.

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	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, sale, coagulante micro-bico del latte, Regolatore di acidità: acido citrico, Affumicatura naturale per combustione di trucioli di faggio.	
<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
PR419	400 g	Cassa di polistirolo peso variabile	18 pz	Sfuse in cassa di polistirolo	9 Casse a strato, 10 strati	8032644502772	Gastronomia
	500 g		14 pz				
PR935	400 g	Vaschetta 400 g	1 pz	5 Confez. per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644508736	Libero servizio
PR420	500 g	Vaschetta 1000 g	2 pz	2 Confez. per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644503809	Gastronomia
				4 Confez. per cassa	4 Casse a strato, 10 strati		

# Ladaria

IL VOLTO NUOVO  
DI UNA STORIA ANTICA



## PROVOLA AFFUMICATA IN ACQUA

La provola affumicata in acqua è un formaggio a pasta filata fresca con affumicatura naturale, dal sapore gradevole, colore ambrato e struttura morbida e leggermente elastica.

Si presenta con un sapore e odore caratteristico dell'affumicatura.

### Indicazioni nutrizionali medie per 100 g di prodotto:

Energia	248Kcal / 1029Kj
Grassi	20 g
di cui acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	16 g
Sale	0,77 g



Prodotto e confezionato da:  
Caseificio Andriese srl

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Formaggio fresco a pasta filata affumicata	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, sale, coagulante microbico del latte e fermenti lattici. Regolatore di acidità: acido citrico. Affumicatura naturale per combustione di trucioli di faggio.	
<b>Shelf life:</b> 15 gg a confezione integra.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C.	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. 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	F.TO	CONFEZ.	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
PR509	500 g	Vaschetta 1000 g	2 pz	2 Confez. per telaio 4 Confez. per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644504134	Gastronomia
PR607	500 g	Vaschetta 3000 g	6 pz	1 Confez. per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644500105	Gastronomia