

La Daria

IL VOLTO NUOVO
DI UNA STORIA ANTICA



TRECCIONE AFFUMICATO

Il treccione 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



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
TR553	3000 g c.a 5000 g c.a	Cassa di polistirolo peso variabile	1 pz	Sfuso in cassa di polistirolo	12 Casse a strato, 10 strati 9 casse a strato, 10 strati	8032644503717	Gastronomia
TR283	3000 g c.a	Confezione termoretraibile a peso variabile	1 pz	Sfuso in cassa di polistirolo	12 Casse a strato, 10 strati	8032644500983	Gastronomia

La Daria

IL VOLTO NUOVO
DI UNA STORIA ANTICA



TRECCIONE FARCITO AFFUMICATO

Il treccione farcito affumicato è un formaggio a pasta filata semidura con affumicatura naturale, farcito con prosciutto cotto e olive verdi snocciate, caratterizzato da superficie liscia, uniforme; la pasta è compatta e presenta un colore ambrato tipico 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 con prosciutto cotto e olive verdi snocciate

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 snocciate (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; 60 gg a confez. 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 TRECCIONE	F.TO	CONFEZ.	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
TR507	3000 g c.a.	Cassa polistirolo peso variabile	1pz	Sfuso in cassa di polistirolo	12 Casse a strato, 13 Strati	8032644503175	Gastronomia
TR640	3000 g c.a.	Confez. termoretraibile peso variabile	1pz	Sfuso in cassa di polistirolo	12 Casse a strato, 13 Strati	8032644505612	Gastronomia