



CONSORZIO PRODUTTORI
latte maremma®

Panna fresca 500ml.

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Panna fresca ½ litro pastorizzata

Cod. Interno: 320

Cod. EAN: 8000424000329

Confezione: Pure-Pak capacità 500 ml.
Ingombro in mm: 70 x 70 x 140

Composizione:

panna ricavata dalla scrematura del latte crudo.

Provenienza del latte: Esclusivamente nazionale.

Lavorazione subita: Pastorizzazione a 85 °C per 15”

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Composizione media per 100 ml di prodotto:

Valore energetico: 344 Kcal

Grassi: 36,00 g

Proteine: 2,0 g

Carboidrati: 3,0 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Odore, sapore e colore caratteristici del prodotto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Prodotto conforme al regolamento CE 2073/2005

CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE PRIMARIO:

Contenitore a perdere da 500ml.

CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE SECONDARIO:

Cassetta in plastica a rendere contenente 40 pezzi

CONSERVAZIONE: In frigorifero a + 4 °C

Conservabilità: 12 + 1
(il giorno di confezionamento)



Via Scansanese 150 - 58100 Grosseto

tel. 0564 26393 - fax 0564 412665

www.lattemaremma.it