



CONSORZIO PRODUTTORI
latte maremma[®]

Panna fresca 5 lt.

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Panna fresca 5 lt. pastorizzata
Cod. Interno: 375
Cod. EAN: 8000424000374
Confezione: Bottiglia in P.E.T con tappo capacità 5 lt.
Ingombro in mm:170 x 135 x 270

Composizione:

Panna ricavata dalla scrematura del latte crudo.

Provenienza materia prima: 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 MICROBIOLOGICHE:

Prodotto conforme al regolamento CE 2073/2005

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Odore, sapore e colore caratteristici del prodotto

CARATTERISTICHE CONTENITORE PRIMARIO:

Contenitore a perdere in P.E.T. con tappo a vite richiudibile.

CARATTERISTICHE CONTENITORE SECONDARIO:

Cassetta in plastica a rendere contenente 4 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