



Bufala Latte di Maremma 250g

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Formaggio fresco a pasta filata di latte di bufala

COD. INTERNO: 635

COD. EAN: 8000424006345

CONFEZIONE: Busta in materiale plastico alimentare con liquido di governo 250g

INGREDIENTI: Latte di bufala, sieroinnesto, sale, caglio

ORIGINE DEL LATTE: Solo da allevamenti della provincia di Grosseto

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto

Valore energetico: 238 kcal, 1171 kJ

Grassi: 25,00g di cui acidi grassi saturi 16,00g

Carboidrati: 1,00g di cui zuccheri 1,00g

Proteine: 13,50g

Sale: 0,80g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Odore, sapore e colore: Delicato, omogeneo, dalla consistenza fissa e pastosa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Prodotto conforme al regolamento CE 2073/2005

CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE PRIMARIO:

Busta in PE alimentare. Ingombro in mm: 155x155h

CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE SECONDARIO:

Scatola in cartone 100% riciclabile, contenente 6 pezzi.

Ingombro in mm: 260x270x78h

PALLETTIZZAZIONE:

18 imballi x 6 strati =

108 imballi x 6 pezzi =

648 pezzi

CONSERVAZIONE: In frigorifero da +2°C a +4°C

CONSERVABILITÀ: 14 giorni incluso quello del confezionamento

