



Madonna della Neve
Azienda Agricola
Valori buoni di una volta



Prodotto	MU' DI BRUNA
Codice Prodotto	M_001 = 2kg M_002 = 250g
Ingredienti	LATTE, sale.
Allergeni	LATTE, Nello stabilimento si produce formaggio al PISTACCHIO.
Origine del latte	ITALIA
Caratteristiche organolettiche	Formaggio da tavola prodotto con latte di razza Bruna pastorizzato. Formaggio fresco, cremoso e delicato che fa sentire al palato tutta la naturalezza del gusto ricco e buono del latte genuino della razza Bruna. Pasta bianca, morbida, compatta, fondente in bocca. Crosta inesistente.
Caratteristiche Microbiologiche	Conforme al REG. (CE) n. 2073/2005
Conservazione	In frigorifero +1°C/+4°C
Shelf life	18 gg dal confezionamento
Stagionatura	assente
Pezzatura	MM_001 = 2 kg peso variabile MM_002 = 250 g peso variabile
Imballo	MM_001 = Colapasta X 1CT MM_002 = Imballo primario: 1 bicchiere X 1pz Imballo secondario: CT X 6 bicchieri
Dimensioni imballo (cm) Lung x Larg x Alt	MM_001 = CT = 34,5X27,5X13,5 MM_002 = BICCHIERE diam.sup.9,5, h7,5 CT= 31,1X19,6X7,5
n° Colli per strato	MM_001 = 8 MM_002 = 12
n° Strati per pallets	MM_001 = 5 MM_002 = 5
Valori Nutrizionali	Energia 910 kJ/219 kcal; Grassi: 18g di cui acidi grassi saturi: 13g; Carboidrati: 4,0g di cui Zuccheri: 4,0g; Proteine: 11g; Sale: 0,12g