



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
Codice EAN	M_001 = 2kg = 2443489 M_002 = 250g = 2426076
Bollo CE	ITD7J4
Denominazione Legale	Latticino
Caratteristiche organolettiche	Latticino prodotto con latte di razza Bruna pastorizzato; 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	Escherichia Coli: <10 CFU/g; Stafilococchi coagulasi-poistivi: <10 CFU/g; Salmonella: Assente in 25g; Listeria monocytogenes: Assente in 25g.
Conservazione	In frigorifero +1°C/+4°C
Shelf life	18 gg dal confezionamento
Stagionatura	assente
Pezatura	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: 0,31g