



Madonna della Neve
Azienda Agricola
Valori buoni di una volta



Prodotto	CACIOTTA CENTO X CENTO BRUNA
Codice Prodotto	CC_001 = 1,3kg CC_002 = 600g
Ingredienti	LATTE, sale, caglio, trattato in superficie con conservanti: E200 E202 E235
Allergeni	LATTE, Nello stabilimento si produce formaggio al PISTACCHIO.
Origine del latte	ITALIA
Bollo CE	ITD7J4
Codice EAN	CC_001 = 1,3kg = 2330959 CC_002 = 600g = 2849402
Caratteristiche organolettiche	Formaggio da tavola a pasta molle, prodotto con latte di razza Bruna. Pasta morbida, compatta con occhiatura fine, di colore bianco o leggermente paglierino. Il sapore dolce è tipico del latte. CROSTA NON EDIBILE.
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	30 gg dal confezionamento
Stagionatura	min 10 giorni
Pezzatura	CC_001 = 1,3 kg peso variabile CC_002 = 600 g peso variabile
Imballo	CC_001 = 1 CT X 2 pezzi CC_002 = 1 CT X 3 pezzi
Dimensioni imballo (cm) Lung x Larg x Alt	CT = 31,1 X 19,6 X 7,5
n° Colli per strato	12
n° Strati per pallets	5
Valori Nutrizionali	Energia 1235 KJ/298 kcal; Grassi: 24g di cui acidi grassi saturi: 17g; Carboidrati: 1,0g di cui Zuccheri: 1,0g; Proteine: 18g; Sale: 1,7g

Revisione 26/05/2021

MADONNA DELLA NEVE S.r.l. SOCIETA' AGRICOLA, via Cascina Colomberone n.17, Sergnano (CR)
Codice Fiscale, Partita IVA n.01551640194