Madonna della Neve
Azienda Agricola
Valori buoni di una volta

Prodotto	CACIOTTA FIOR DI BRUNA
Codice Prodotto	CC_010
Ingredienti	**LATTE**, sale, caglio, 1% di erbe e fiori di montagna, 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	2591092
Caratteristiche organolettiche	Formaggio da tavola a pasta molle, prodotto con latte di razza Bruna. Caciotta affinata con erbe e fiori di monatgna, fiordaliso, calendula, erba cipollina, timo, santoreggia, ortica. Pasta morbida, compatta con occhiatura fine, di colore bianco o leggermente paglierino. Il profumo floreale che se ne ottiene, si sposa perfettamente con i sentori lattici di questo formaggio per una sorpresa al palato tutta da scoprire, dal gusto genuino e semplicemente unico. 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	600 g peso variabile
Imballo	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 1427 kJ/344 kcal; Grassi: 28g di cui acidi grassi saturi: 20g; Carboidrati: 1,7g di cui Zuccheri: 1,5g; Proteine: 21g; Sale: 0,96g

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