



Madonna della Neve
Azienda Agricola
Valori buoni di una volta



Prodotto	CACIOTTA PAN DI BRUNA AL TARTUFO
Codice Prodotto	CC_004
Ingredienti	LATTE, sale, tartufo 1% (Tuber aestivum Vitt.), 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	2530104
Denominazione	Formaggio da tavola prodotto con latte di razza Bruna
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. L'aggiunta del tartufo Toscano in scaglie conferisce al formaggio aromi e sapori inconfondibili. 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	700 g peso variabile
Imballo	1 CT X 3 pezzi
Dimensioni imballo (cm) Lung x Larg x Alt	CT = 42X20X12
n° Colli per strato	10
n° Strati per pallets	6
Valori Nutrizionali	Energia 1398 kJ/337 kcal; Grassi: 27g di cui acidi grassi saturi: 18g; Carboidrati: 2,6g di cui Zuccheri: 0,6g; Proteine: 22g; Sale: 1,50g

Revisione del 26/05/2021

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