



Madonna della Neve
Azienda Agricola
Valori buoni di una volta



Prodotto	LATTERIA NOSTRANO DI BRUNA
Codice Prodotto	LL_001 = 6,5kg
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	2919958
Caratteristiche organolettiche	Formaggio da tavola a pasta molle, prodotto con latte di razza Bruna. Pasta morbida, con occhiatura leggera, 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	60 gg dal confezionamento
Stagionatura	min 50 giorni
Pezzatura	6,5 kg peso variabile
Imballo	1 CT = 1 PZ
Dimensioni imballo (cm) Lung x Larg x Alt	CT = 33 X 32 X 8
n° Colli per strato	6
n° Strati per pallets	5
Valori Nutrizionali	Energia 1371 kJ/331 kcal; Grassi: 27,6g di cui acidi grassi saturi: 28g; Carboidrati: 0,53g di cui Zuccheri: 0,5g; Proteine: 20g; Sale: 1,84g

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