



Madonna della Neve
Azienda Agricola
Valori buoni di una volta



Prodotto	PRIMO SALE CENTOXCENTO BRUNA
Codice Prodotto	PS_001
Ingredienti	LATTE, sale, caglio.
Allergeni	LATTE, Nello stabilimento si produce formaggio al PISTACCHIO.
Origine del latte	ITALIA
Bollo CE	ITD7J4
Codice EAN	2685305
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.
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	15 gg dal confezionamento
Stagionatura	assente
Pezzatura	1,8 kg / 2 kg peso variabile
Imballo	1 vaschetta termo sigillata X 1 pezzo; 1 CT X 2 VASC
Dimensioni imballo (cm) Lung x Larg x Alt	CT = 34,5X27,5X13,5
n° Colli per strato	8
n° Strati per pallets	5
Valori Nutrizionali	Energia 1050 kJ/253 kcal; Grassi: 21g di cui acidi grassi saturi: 16g; Carboidrati: 2,80g di cui Zuccheri: 2,8g; Proteine: 15g; Sale: 0,98g

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