



Madonna della Neve

Azienda Agricola

Valori buoni di una volta



Prodotto	PRIMO SALE CENTO X CENTO BRUNA FANTASIA
Codice Prodotto	PS_005
Ingredienti	LATTE, olive, sale, capperi, rucola, caglio, peperoncino
Allergeni	LATTE, Nello stabilimento si produce formaggio al PISTACCHIO.
Origine del latte	ITALIA
Bollo CE	ITD7J4
Codice EAN	2767586
Caratteristiche organolettiche	Formaggio da tavola a pasta molle, prodotto con latte di vacca Bruna. Pasta morbida, compatta, con occhiatura fine, di colore bianco o leggermente paglierino con aggiunta di olive, capperi, rucola e peperoncino. 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 pz; 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 1069 kJ/257 kcal; Grassi: 20g di cui acidi grassi saturi: 14g; Carboidrati: 2,40g di cui Zuccheri: 2,25g; Proteine: 18g; Sale: 0,72g

Revisione del 26/05/21

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