



Madonna della Neve

Azienda Agricola

Valori buoni di una volta



Prodotto	PRIMO SALE MOJITO DI BRUNA
Codice Prodotto	PS_009
Ingredienti	LATTE, sale, menta, lime, caglio
Allergeni	LATTE, Nello stabilimento si produce formaggio al PISTACCHIO.
Origine del latte	ITALIA
Codice EAN	2445705
Bollo CE	ITD7J4
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 l'aggiunta di menta in foglie e scorza di lime. 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	250 g peso variabile
Imballo	Imballo primario: VASC X 3pz = CT X 4VASC
Dimensioni imballo (cm) Lung x Larg x Alt	VASC X 3 = 26X16X7 CT= 34,6X27,1X13,5
n° Colli per strato	8
n° Strati per pallets	5
Valori Nutrizionali	Energia 1170 kJ/282 kcal; Grassi: 24g di cui acidi grassi saturi: 16g; Carboidrati: 1,10g di cui Zuccheri: 1,10g; Proteine: 17g; Sale: 0,89g

Revisione del 11/05/2021

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