



Madonna della Neve

Azienda Agricola

Valori buoni di una volta



Prodotto	PRIMO SALE CENTO X CENTO BRUNA RADICCHIO E MAIS
Codice Prodotto	PS_007
Ingredienti	LATTE, sale, radicchio, mais, caglio.
Allergeni	LATTE, Nello stabilimento si produce formaggio al PISTACCHIO.
Origine del latte	ITALIA
Bollo CE	ITD7J4
Codice EAN	2712364
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 radicchio e mais. 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 1180 kJ/285 kcal; Grassi: 24g di cui acidi grassi saturi: 16g; Carboidrati: 1,65g di cui Zuccheri: 1,60g; Proteine: 17g; Sale: 0,90g

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