



Madonna della Neve

Azienda Agricola

Valori buoni di una volta



Prodotto	PERLA DI BRUNA
Codice Prodotto	PER_001
Ingredienti	LATTE fresco, sale, caglio, fermenti lattici.
Allergeni	LATTE e derivati del latte (incluso lattosio)
Origine del latte	ITALIA
Bollo CE	ITR3R7M
Codice EAN	805 116 645 0101
Caratteristiche organolettiche	Formaggio fresco a pasta filata da latte vaccino di Razza Bruna. Pasta priva di occhiature, di colore bianco latte a struttura fibrosa, a foglie sottili, di consistenza morbida e con leggera elasticità. Forma ovoidale, priva di crosta, di colore bianco latte, superficie liscia, lucente e omogenea. Crosta inesistente.
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	18 gg dal confezionamento
Stagionatura	assente
Pezatura	200g peso sgocciolato
Imballo	Imballo primario: Bicchiere in carta multistrato PE/carta/PE + film PET/LDPE pelabile Imballo secondario: Cartone
Dimensioni imballo (cm) Lung x Larg x Alt	Imballo primario: Bicchiere = diam alla base 7,5, diam superiore 9,3, altezza 8,5 Imballo secondario: Cartone= 30 X 20 X 12
n° Colli per pallet	112
n° Colli per strato	16
Valori Nutrizionali	Energia 927 kJ/223 kcal; Grassi: 16g di cui acidi grassi saturi: 11g; Carboidrati: 0g di cui Zuccheri: 0g; Proteine: 19g; Sale: 0,49g