

Burrata senza lattosio

La burrata Noncè è una specialità casearia con un contenuto di lattosio < 0.1 %.

Il lattosio, zucchero naturalmente presente, viene scisso in due zuccheri (glucosio e galattosio) facilmente assimilabili dall'organismo. E' un prodotto particolarmente indicato per i soggetti che mostrano una intolleranza al lattosio.

Specialità casearia ottenuta per coagulazione mediante aggiunta di fermenti lattici al LATTE delattosato e PANNA delattosata.
Il prodotto ha una durata di 12 gg. dalla data di produzione.
Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e +4°C.
Origine del latte: Italia.

INGREDIENTI: LATTE delattosato, PANNA delattosata, sale, caglio, fermenti lattici.

ALLERGENI. E' presente naturalmente il latte che in più soggetti sensibili e/o allergici, può provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. E' indicata per tutte le persone che presentano intolleranza al lattosio e quindi difficoltà a digerire lo zucchero naturalmente presente.
Aromi e conservanti assenti.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:
Valori medi per 100 gr di prodotto.

Energia 897 KJ / 216 Kcal
Grassi 18 g
di cui saturi 12 g
Carboidrati 0,8 g
di cui zuccheri 0,8 g
Proteine 12 g
Sale 0,53 g
Lattosio < 0,1%

Il prodotto rispetta le caratteristiche microbiologiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007) e chimiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 915/2023, Reg. CE 165/2010).

Articolo	Confezione	Formato	Canale di vendita	Unità di confezione	Unità di imballo	Palet	Codice ean
09134	Vasetto da 125 g	125 g	Libero servizio	1 pezzo	n.8 vasetti in un cartone	n.12 cartoni per strato per 8 strati	8022174009421

Dimensione vasetto (D x H): mm 95 x 65 - Dimensione cartone (L x P x H): mm 390 x 287 x 75

CONFEZIONAMENTO. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modificazione ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).