

Formaggio fresco rucola

Il formaggio fresco primo sale con rucola è un formaggio intriso di siero, uniforme e fondente, di colore bianco omogeneo e di sapore dolce o dolce acidulo e delicato. Di forma tronco conica o parallelepipedo, è un ottimo prodotto da tavola, consumato come contorno o antipasto.

Formaggio fresco.
Il prodotto ha una durata di 10 gg. dalla data di produzione se conservato nella sua confezione originale.
Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e +4°C.
Origine del latte: Italia

INGREDIENTI: LATTE pastorizzato, sale, caglio, rucola (3%).

ALLERGENI. Sono presenti naturalmente il latte ed il lattosio. Tali sostanze possono in alcuni soggetti sensibili e/o allergici, provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

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).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:
Valori medi per 100 gr di prodotto.

Energia 1062 KJ / 254 Kcal
Grassi 22 g
di cui saturi 18 g
Carboidrati 1,2 g
di cui zuccheri 1,2 g
Proteine 13 g
Sale 0,5 g

Articolo	Confezione	Formato	Canale di vendita	Unità di confezione	Unità di imballo	Palet	Codice ean
07402	Vaschetta da 1,5 kg	1,5 kg	Gastronomia	1 pezzo	n.2 vaschette in un telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8022174002682
07406	Murgetta in vaschetta da 1,5 kg	300/350 g	Gastronomia	3 pezzi	n.2 vaschette in un telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8022174003238

CONFEZIONAMENTO. Il prodotto è confezionato in fucelle e vaschetta di polipropilene termoformato con pellicola plastica termosaldata. 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).