



Nodone

Il nodone un formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza elastica e la pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore dolce e delicato e l'odore fresco e gradevole. Trova il maggiore consumo come formaggio da tavola nella composizione di antipasti, stuzzichini e secondi piatti.

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione acida mediante aggiunta di acido citrico del latte vaccino, il prodotto ha una durata di 12 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, sale, caglio, correttore di acidità E330

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 1093 KJ / 263 Kcal

Grassi 20 g

di cui saturi 12 g

Carboidrati 0,6 g

di cui zuccheri 0,6 g

Proteine 19 g

Sale 0,43 g

Articolo	Confezione	Formato	Canale di vendita	Unità di confezione	Unità di imballo	Palet	Codice ean
07019	Vaschetta da 1 kg	100 g	Gastronomia	10 pezzi	n.2 vaschette in un telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8022174003047
07015	Vaschetta da 3 kg	100 g	Gastronomia	30 pezzi	n.1 vaschetta in un telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8022174002057

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).