



Piadina affumicata

La piadina affumicata un formaggio a pasta filata affumicato ottenuto a seguito di un processo di affumicatura naturale. Si presenta di colore bruno con pasta compatta, elastica e fondente. Può essere consumato tal quale o cotto come ingrediente in altre preparazioni alimentari. Viene generalmente preferito per il consumo fresco, come formaggio da tavola, nella composizione di antipasti, stuzzichini e secondi piatti.

Formaggio a pasta filata affumicato ottenuto a seguito di un processo di affumicatura naturale eseguito in forno prodotto mediante l'utilizzo di truciolo di faggio certificato, non contiene aromi ne conservanti. Il prodotto ha una durata di 25 gg. dalla data di produzione. Conservare tra 0° e +4°C.

Al banco gastronomia, escluso quelle in ATM, vi consigliamo di aprire le confezioni entro 48 ore dall'arrivo.

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 1162 KJ / 279 Kcal
Grassi 20 g
di cui saturi 13 g
Carboidrati 0,8 g
di cui zuccheri 0,8 g
Proteine 24 g
Sale 1,3 g

FORMULACREATIVE.IT

Articolo	Confezione	Formato	Canale di vendita	Unità di confezione	Unità di imballo	Palet	Codice ean
07235	Vaschetta da 1 kg	140 g	Gastronomia	7 pezzi	n.2 vaschette in un telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8022174004563

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).