

Sfoglia

La sfoglia è un formaggio a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente, di colore nivero. La consistenza è elastica, il sapore è dolce e delicato, l'odore fresco e gradevole. È un ottimo prodotto da tavola, consumato fresco o come ingredienti di altri piatti.

Formaggio a pasta filata ottenuto per coagulazione acida mediante aggiunta di acido citrico al latte vaccino. 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, 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 1084 KJ / 309 Kcal
Grassi 24 g
di cui saturi 15 g
Carboidrati 0,9 g
di cui zuccheri 0,9 g
Proteine 23 g
Sale 1,6 g

Articolo	Confezione	Formato	Canale di vendita	Unità di confezione	Unità di imballo	Palet	Codice ean
07021	Vaschetta da 500 g	500 g	Libero servizio	1 pezzo	n.4 vaschette in un cartone	n.10 cartoni per strato per 10 strati	8022174002705
07017	Vaschetta da 1 kg	1 kg	Gastronomia	1 pezzo	n.2 vaschette in un telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8022174003283

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).