



CARATTERISTICHE TECNICHE

MOLISETTO 900 g

COD. ART.	BEL0021	COD. EAN	2321487				
BOLLO CE	IT 14/043 CE						
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica di latte pastorizzato addizionato di sale			ASPETTO	Forma cilindrica e leggermente ovale, superficie liscia di colore giallo molto chiaro e di sapore dolce e delicato		
CONFEZIONE	In cassetta di polistirolo da 4,50 Kg. Dimensioni (bxhxp) mm 380x135x270			INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici		
MODALITÀ DI CONSERVAZ.	In frigorifero, costantemente da + 2° C a + 4° C			TEMPO DI VITA	60 gg dalla data di confezionamento, rispettando la catena del freddo		
CARATTERIST. MICROBIOLOGICHE	Parametri e limiti del D.P.R. 54/97			CARATTERIST. CHIMICHE	Umidità 60% Grasso T.Q. 25% / 28% - Grasso S.S. 44%		
CONSIGLI PER UN CORRETTO CONSUMO	Per gustare appieno il prodotto si consiglia di togliere il prodotto dal sottovuoto mezz'ora prima del consumo			PESO UNITÀ CONSUMO	900 g		
IMBALLO	Unità per Imballo	Peso Imballo	Dimensioni (bxhxp)	h Pallet	Colli per Pallet	Colli per Strato	Strati per pallet
	5	Kg 4,8	Cm 380x135x270	Cm 136	90	9	10

MOLISETTO
Confezione 900 g

