



## CARATTERISTICHE TECNICHE

### BOCCONCINI 2 kg

COD. ART.	BEL0038
BOLLO CE	IT 14/043 CE
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica di latte pastorizzato addizionato di sale
CONFEZIONE	In vaschetta di plastica da 2 Kg. Dimensioni (bxhxp) mm 320x65x95
MODALITÀ DI CONSERVAZ.	In frigorifero, costantemente da + 2° C a + 4° C
CARATTERIST. MICROBIOLOGICHE	Parametri e limiti del D.P.R. 54/97
CONSIGLI PER UN CORRETTO CONSUMO	Per gustare appieno il prodotto si consiglia di togliere il prodotto dal frigo mezz'ora prima del consumo

#### IMBALLO

Unità per Imballo	Peso Imballo	Dimensioni (bxhxp)	h Pallet	Colli per Pallet	Colli per Strato	Strati per pallet
3	Kg 12	Cm 60x15x40	Cm 160	40	4	10

### BOCCONCINI

Sfusi 2 kg



ASPETTO	Forma tondeggiante, colore bianco, sapore dolce leggermente acidulo, pasta morbida con piccole fessure ricche di latticello
INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici
TEMPO DI VITA	9 gg dalla data di confezionamento, rispettando la catena del freddo
CARATTERIST. CHIMICHE	Umidità 60% / 63% - Grasso T.O. 15% / 19% Grasso S.S. 40% / 45%
PESO UNITÀ CONSUMO	50 g