



CARATTERISTICHE TECNICHE

SILURI 4 kg

COD. ART.	BEL0013						
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 colore bianco paglierino		
CONFEZIONE	In vaschetta di plastica da 4 Kg. Dimensioni (bxhxp) mm 320x95x260			INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici		
MODALITÀ DI CONSERVAZ.	In frigorifero, costantemente da + 2° C a + 4° C			TEMPO DI VITA	9 gg dalla data di confezionamento, rispettando la catena del freddo		
CARATTERIST. MICROBIOLOGICHE	Parametri e limiti del D.P.R. 54/97			CARATTERIST. CHIMICHE	Umidità 52% / 53% Grasso T.Q.15% / 19% Grasso S.S.40% / 45%		
CONSIGLI PER UN CORRETTO CONSUMO	Per gustare appieno il prodotto si consiglia di togliere il prodotto dal frigo mezz'ora prima del consumo			PESO UNITÀ CONSUMO	1 Kg		
IMBALLO	Unità per Imballo	Peso Imballo	Dimensioni (bxhxp)	h Pallet	Colli per Pallet	Colli per Strato	Strati per pallet
	2	Kg 10	Cm 60x15x40	Cm 160	40	4	10

SILURI Confezione 4 kg

