



CARATTERISTICHE TECNICHE

TRECCINE 2 kg

COD. ART.	BEL0040						
BOLLO CE	IT 14/043 CE						
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presa mica di latte pastorizzato addizionato di sale			ASPETTO	Forma elicoidale, colore bianco, sapore dolce leggermente acidulo, pasta morbida con piccole fessure ricche di latticello		
CONFEZIONE	In vaschetta di plastica da 2 Kg. Dimensioni (bxhxp) mm 320x65x95			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 60% / 63% - Grasso T.O. 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	125 g		
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

TRECCINE Sfuse 2 kg

