



Formaggio duro per vegetariani confezione 4Kg sottovuoto Vegetarian hard cheese 4Kg vacuum packed



Formaggio prodotto con latte crudo vaccino parzialmente scremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione. Confezionato sottovuoto.

Hard semi-fat cheese, cooked and matured slowly, made through natural acid fermentation of the curd

Ingredienti

Latte vaccino, sale, caglio microbico

Ingredients

Cow's milk, salt, microbial rennet

Allergeni

Latte e prodotti a base di latte

Allergens

Milk and products thereof

Stagionatura

Minimo 3 mesi

Aging

Minimum 3 months

Valori nutrizionali/ Nutrition Declaration

Valore energetico (Kcal)	388	Energy (Kcal)
Valore energetico (KJ)	1612	Energy (KJ)
Grassi (g)	28	Total fat (g)
di cui saturi (g)	19,6	Saturated fat (g)
Carboidrati (g)	< 0,1	Carbohydrate (g)
di cui zuccheri (g)	< 0,1	Sugar (g)
Proteine (g)	33	Protein (g)
Sale (g)	1,6	Salt (g)

Requisiti microbiologici ufc/g / Microbiological Requirements cfu/g

Staphylococcus Coag. +	< 10.000	Coagulase-positive staphylococci
Listeria monocytogenes	0/25g	Listeria monocytogenes
Salmonella spp	0/25g	Salmonella spp

Requisiti chimico fisici/ Chemical Requirements

pH	5,4	pH
Umidità %	32	Moisture %

Dati logistici / Logistic data

Temp. di conservazione	+4°C /+8°C	Storage conditions
Shelf life (giorni)	180	Shelf life (days)

Codice prodotto		Product code
Codice EAN		EAN Code

Imballo Primario / Primary Packaging

Sacco termoretraibile per confezionamento sottovuoto
High-sealable coextruded shrink bag

Imballo secondario / Secondary Packaging

Scatola di cartone
Cardboard box

Peso netto	4 Kg	Net Weight
------------	------	------------

Dimensioni	440 x 270 x 142 mm	Box dimensions
Pezzi per cartone	2	Pieces per box
Cartoni per strato	6	Boxes per layer
Cartoni per pallet	84	Boxes per pallet