



Provolone piccante confezione da 200g in atmosfera protettiva Spicy Provolone 200 g protective atmosphere packing



Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino intero, ad acidità naturale di fermentazione che può subire per la tipologia dolce il trattamento termico nella misura massima della pastorizzazione e per la tipologia piccante il trattamento termico della termizzazione. E' ottenuto attraverso le seguenti fasi: trasformazione del latte, maturazione della pasta, filatura, formatura, salatura, stagionatura. Presenta una forma a mezza luna, imballata in atmosfera modificata. La pasta, può presentare una leggerissima occhiatura tipica del provolone, il colore è leggermente bianco/paglierino.

Semi hard cheese produced from whole cow's milk subject to the heat treatment of thermization. The product has a half-moon shape packed in protective atmosphere. The cheese is slightly straw-yellow/white in colour and may present few eye-marks, typical of provolone cheese.

Ingredienti

Latte vaccino, sale, caglio di capretto e agnello; crosta trattata in superficie con E 203 – E 235

Allergeni

Latte e derivati

Stagionatura

Minimo 90 giorni

Valori nutrizionali/ Nutrition Declaration

Valore energetico (Kcal)	392	Energy (Kcal)
Valore energetico (KJ)	1626	Energy (KJ)
Grassi (g)	32	Total fat (g)
di cui saturi (g)	22	Saturated fat (g)
Carboidrati (g)	0	Carbohydrate (g)
di cui zuccheri (g)	0	Sugar (g)
Proteine (g)	26	Protein (g)
Sale (g)	2,5	Salt (g)

Requisiti chimico fisici/ Chemical Requirements

pH	5,2	pH
Umidità %	40	Moisture %
Grasso su secco %	53	Fat on Dry Matter %

Dati logistici / Logistic data

Temp. di conservazione	+4/+8 °C	Storage conditions
Shelf life (giorni)	90	Shelf life (days)

Imballo Primario / Primary Packaging

Bobina accoppiata nylon e polietilene. Gas:CO₂
Nylon and polyethylene film. Gas: CO₂

Peso netto	200 g	Net Weight
Altezza	2,0 cm	Height
Diametro	20,0 cm	Diameter

Ingredients

Cow's milk, salt, rennet ; treated on the surface with E 203 – E 235

Allergens

Milk and products thereof

Aging

Minimum 90 days

Requisiti microbiologici ufc/g / Microbiological Requirements cfu/g

E. coli	< 1.000	E. coli
Staphylococcus Coag. +	< 100	Coagulase-positive staphylococci
Enterobatteriacee	< 100	Enterobacteriaceae
Salmonella spp	0/25g	Salmonella spp
Listeria monocytogenes	0/25g	Listeria monocytogenes

Codice prodotto	01010010202002	Product code
Codice EAN	8023951002017	EAN Code

Imballo secondario / Secondary Packaging

Scatola di cartone
Cardboard box

Dimensioni	355 x 260 x 130 mm	Box dimensions
Pezzi per cartone	30	Pieces per box
Cartoni per strato	9	Boxes per layer
Cartoni per pallet	72	Boxes per pallet