

Provolone piccante mandarone da Kg 20 Spicy Provolone mandarone Kg 20



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 sferica trattata in superficie con rivestimento antimuffa. 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 is spherical in shape and treated on the surface with an anti-mould substance. The cheese is slightly straw-yellow/white in colour and may present few eye-marks, typical of provolone cheese.

Ingredienti

Latte, sale, caglio di capretto e agnello; crosta trattata in superficie con E203 - E235

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)	180	Shelf life (days)

Imballo Primario / Primary Packaging

Rivestimento plastico e trattamento antimuffa (E203 - E235)
 Plastic coating and anti-mould treatment (E203 - E235)

Peso netto	20 Kg	Net Weight
Altezza	35,0 cm	Height
Diametro	31,0 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	< 100	E. coli
Staphylococcus Coag. +	< 100	Coagulase-positive staphylococci
Salmonella spp	0/25g	Salmonella spp
Listeria monocytogenes	0/25g	Listeria monocytogenes

Codice prodotto	01010010160012	Product code
Codice EAN	2020101 ...	EAN Code

Imballo secondario / Secondary Packaging

Scatola di cartone
 Cardboard box

Dimensioni	330 x 330 x 380 mm	Box dimensions
Pezzi per cartone	1	Pieces per box
Cartoni per strato	6	Boxes per layer
Cartoni per pallet	24	Boxes per pallet