



Provolone Gigantino Kg 10 Riserva

Provolone Riserva Gigantino Kg 10



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. La pasta è generosamente compatta e può presentare una leggera sfogliatura e rada occhiatura tipica del provolone; il colore è giallo paglierino. Prodotto trattato in superficie con rivestimento antimuffa di colore nero.

Semi hard cheese produced from whole cow's milk subject to the heat treatment of thermization. The product is pear-shaped 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 1 anno

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)	365	Shelf life (days)

Imballo Primario / Primary Packaging

Rivestimento plastico e trattamento antimuffa (E153)
Product treated with black plastic coating (E153)

Peso netto	10 Kg	Net Weight
Altezza	48,0 cm	Height
Diametro	19,0 cm	Diameter

Ingredients

Cow's milk, salt, rennet ; treated on the surface with E203 – E235

Allergens

Milk and products thereof

Aging

Minimum 12 months

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	01010030150011	Product code
Codice EAN	98023951108019	EAN Code

Imballo secondario / Secondary Packaging

Scatola di cartone
Cardboard box

Dimensioni	485 x 200 x 200 mm	Box dimensions
Pezzi per cartone	1	Pieces per box
Cartoni per strato	7	Boxes per layer
Cartoni per pallet	70	Boxes per pallet