



Provolone giovane confezione 200g in atmosfera protettiva

Mild 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. La pasta è generosamente compatta e può presentare una leggera sfogliatura e rada occhiatura tipica del provolone; il colore è giallo paglierino. Presenta una forma a mezza luna, imballata in atmosfera modificata.

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 vitello; crosta trattata in superficie con E 203 – E 235

Allergeni

Latte e derivati

Stagionatura

Minimo 30 giorni

Valori nutrizionali 100 g/ Nutrition Declaration 100 g

Valore energetico (Kcal)	361	Energy (Kcal)
Valore energetico (KJ)	1498	Energy (KJ)
Grassi (g)	29	Total fat (g)
di cui saturi (g)	19	Saturated fat (g)
Carboidrati (g)	0	Carbohydrate (g)
di cui zuccheri (g)	0	Sugar (g)
Proteine (g)	25	Protein (g)
Sale (g)	2,0	Salt (g)

Requisiti chimico fisici/ Chemical Requirements

pH	5,3	pH
Umidità %	42	Moisture %
Grasso su secco %	48	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 ; rind treated on the surface with E 203 – E 235.

Allergens

Milk and products thereof

Aging

Minimum 30 days

Requisiti microbiologici ufc/g / Microbiological Requirements cfu/g

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

Codice prodotto	01010020202002	Product code
Codice EAN	8023951002024	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	11	Boxes per layer
Cartoni per pallet	66	Boxes per pallet