## **I** Freschi





## h = 18 cmr = 13 cm

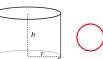


EAN PROD.: 2601076 EAN CART.: 98052787610328

CODICE: 1SFPS8

8 kg

h = 10 cmr = 8,5 cm



EAN PROD.: 2765958 EAN CART.: 98052787610229 CODICE:1SFPS2 2 Kg

EAN PROD.: 2680755 EAN CART.: 98052787610472

CODICE: 1SFPSM

0,5 kg

h = 5.5 cmr = 5 cm

h = 8,5 cmI = 11 cm

s = 3,5 cm





EAN PROD.: 2691206 EAN CART.: 98052787610656

CODICE: 1SFPSS

0.2 kg

## FORMAGGIO PRIMO SALE BIANCO

Il classico per eccellenza della tradizione casearia siciliana, ha un gusto dolce e delicato. Grazie alla sua versatilità, è un prodotto particolarmente apprezzato in cucina, ottimo per arricchire tutti i piatti.



STAGIONATURA: 15 GIORNI TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 6 MESI



PESO FORMA INTERA: SPICCHI DA 0,2 Kg CILINDRICA DA 0,5 Kg, 2 kg e 8 Kg CIRCA



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE, TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO: +4/ +6 °C



INGREDIENTI: LATTE\* OVINO PASTORIZZATO, LATTE\* VACCINO PASTORIZZATO, CAGLIO, FERMENTI, SALE. ORIGINE LATTE: ITALIA. Può contenere tracce di frutta a guscio\* \*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GUSTO: PIACEVOLE E DELICATO COLORE: BIANCO TENDENTE AL GIALLO PAGLIERINO CONSISTENZA: PASTA COMPATTA



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL CONFEZIONAMENTO: ESCHERICHIA COLI E STAPHYLOCOCCUS AUREUS <100 ufc/g SALMONELLA SPP E LISTERIA MONOCYTOGENES: ASSENTE



PEZZI PER CARTONE/ PALLET



SALE

Misure ct. 520\*358\*210 (H) PZ.6 (da 2 kg) Pallet 4 ct\* 5 Strati Misure ct. 540\*340\*120 (L)

PZ.2 (da 8 Kg) Pallet 4 ct\* 5 Strati

PZ.12 (da 0,5 kg) Pallet 9 ct\* 8 Strati Misure ct. 348\*242\*130 (I)

PZ.15 (da 0,2 kg) Pallet 9 ct\* 8 Strati Misure ct. 368\*245\*107 (A)



CARATTERISTICHE IMBALLO: CARTONE TIPO DI CONFEZIONE: PELLICOLA PER ALIMENTI IN CONFEZIONE MONOUSO SOTTOVUOTO

CARATTERISTICHE CHIMICHE FISICHE & NUTRIZIONALI: (Valori medi alla produzione per 100 g di prodotto con variazioni <5 %)



## CONTROLLO DELLA QUALITÀ

L'intero processo produttivo si svolge in azienda in conformità al sistema HACCP, secondo Reg. CE 178/2002 - Reg. CE 852/2004 - D.L. 6 Novembre 2007, n.193 mediante controlli analitici eseguiti presso il Laboratorio di Analisi MEGA S.a.s. con Autorizzazione ai sensi del D.A. 2197/2012 N. di Reg.: 2012/ TP/002 e accreditato ACCREDIA: N° 1374. Le informative sopra riportate non assolvono il ricevente dall'obbligo di identificare e di verificare l'idoneità all'utilizzo.



11/2023

1,05 g