## LeNovità





h = 5.5 cmr = 5 cm





EAN PROD.: 2375062 EAN CART.: 98052787612094 CODICE: 1SFPCA

0,5 kg

## FORMELLE ALLA CARRUBA

Il Carrubo, albero dafrutto tra i più longevi che si conoscano, si erge maestoso e si mescola con le noti delicate del formaggio primosale. Una novità da assaporare per i palati raffinati.



STAGIONATURA: 30 GIORNI TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 6



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 0,5 Kg CIRCA



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



INGREDIENTI: LATTE\* OVINO PASTORIZZATO, LATTE\* PASTORIZZATO CAGLIO, FERMENTI LATTICI, SALE.

CROSTA TRATTATA CON FARINA DI CARRUBA

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.Può contenere tracce di **frutta a guscio\***\*Sostanze o prodotti che provocano allergie o

intolleranze



**GUSTO: TIPICO** COLORE: CROSTA ESTERNA MARRONE, INTERNAMENTE GIALLO PAGLIERINO CONSISTENZA: PASTA COMPATTA



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



CARTONE/PALLET PZ.6 (da 0,5 kg) Pallet 6 ct\* 9 Strati Misure ct. 368\*245\*107 (A)



CARATTERISTICHE IMBALLO: CARTONE TIPO DI CONFEZIONE: PELLICOLA PER ALIMENTI INCONFEZIONEMONOUSOSOTTOVUOTO



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

VALORE ENERGETICO	Kcal 415/ Kj 1743
PROTEINE	23,49 g
GRASSI	34,91 g
DI CUI SATURI	19,20 g
CARBOIDRATI	1,74 g
DI CUIZUCCHERI	0,23 g
UMIDITÀ	36,40 %
SALE	1,59 g

## CONTROLLO DELLA QUALITÀ

 $L'intero \, processo \, produttivo \, si \, svolge \, in \, azienda \, in \, conformit\`{a} \, al \, sistema \, HACCP, secondo \, Reg. \, CE \, 178/2002 \, - \, Reg. \, CE \, 852/2004 \, - \, D.L. \, 6 \, Novembre \, 2007, \, According to the conformit\`{a} \, al \, sistema \, HACCP \, and \, CE \, 178/2002 \, - \, Reg. \,$ 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: Nº 1374. Le informative sopra riportate non assolvono il ricevente dall'obbligo di identificare e di verificare l'idoneità all'utilizzo



10/2024