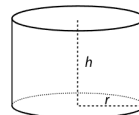


LeSpecialità



h = 10 cm
r = 8,5 cm



EAN PROD.: 2761240
EAN CART.: 98052787612407
CODICE: 1SFA
2 kg

FORMAGGIO AVOLINO

L'Avolino viene realizzato con latte fresco siciliano a cui si unisce il tradizionale sapore della frutta secca, ovvero le pregiate mandorle originarie del territorio di Avola, in provincia di Siracusa. La Mandorla Pizzuta d'Avola rappresenta un frutto dalla storia millenaria, coltivato da popolazioni che hanno costruito la storia dell'area del Mediterraneo, divenuto un prodotto d'eccellenza nel mondo.



STAGIONATURA: 20 GIORNI
TERMINE MINIMO DICONSERVAZIONE:
6 MESI.



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 2 kg
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE, TRASPORTO
ED IMMAGAZZINAMENTO: +4 / +6 °C



INGREDIENTI: LATTE* OVINO PASTORIZZATO, LATTE*
PASTORIZZATO, MANDORLE* DI AVOLA 1,5%, CAGLIO,
FERMENTI LATTICI, SALE. CROSTA TRATTATA CON
MANDORLE* DI AVOLA.
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA. Può contenere tracce di altra
frutta a guscio*.

*Sostanze o prodotti che provocano allergie o
intolleranze



GUSTO: INTENSO, LEGGERMENTE SALATO.
COLORE: GIALLO PAGLIERINO VARIEGATO
CON PEZZI DI MANDORLE DI AVOLA.
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
PZ.6 (da 2 kg)
CARATTERISTICHE IMBALLO: CARTONE
Misure ct 590*340*120 (L)
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 %)

VALORE ENERGETICO	423,51 Kcal/ 1780 KJ
PROTEINE	25,28 g
GRASSI	34,91 g
DI CUI SATURI	18,25 g
CARBOIDRATI	2,05 g
DI CUI ZUCCHERI	0,0 g
UMIDITÀ	35,14 %
SALE	1,30 g

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 - Reg. CE 853/2004 - D.L. 6 novembre 2007, n. 193 mediante controlli analitici eseguiti presso il Laboratorio Analisi MEGA S.a.s con Autorizzazione ai sensi del D.D.G. 434/2017 N. di Reg.: 2019/TP/015 e accreditato ACCREDIA: N° 1374L.

Le informative sopra riportate non assolvono il ricevente dall'obbligo di identificare e di verificare l'idoneità all'utilizzo.

SICILFORMAGGI®
naturalmente buoni

VIA E. MATTEI, 3 | 91029 SANTA NINFA (TP) | P.IVA 01853980819 | TEL. 0924.62366 | FAX 0924.62549
INFO@SICILFORMAGGI.IT | WWW.SICILFORMAGGI.IT | FACEBOOK/SICILFORMAGGI

10/2023