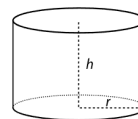




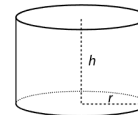
FORMAGGIO PRIMO SALE CON OLIVE

h = 18 cm
r = 13 cm



EAN PROD.: 2846951
EAN CART.: 98052787610359
CODICE: 1SFPS8OL
8 kg

h = 10 cm
r = 8,5 cm



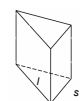
EAN PROD.: 2873177
EAN CART.: 98052787610250
CODICE: 1SFPS2O
2 Kg

h = 5,5 cm
r = 5 cm



EAN PROD.: 2478308
EAN CART.: 98052787610519
CODICE: 1SFPSMO
0,5 kg

h = 8,5 cm
l = 11 cm
s = 3,5 cm



EAN PROD.: 2352781
EAN CART.: 98052787610601
CODICE: 1SFPSO5
0,2 kg

Vanno d'accordo come due vecchi amici il primo sale e le olive siciliane della Valle del Belice. Gustato con un filo d'olio extra vergine d'oliva e una fetta di pane nero siciliano, esprime al meglio le sue intense note fruttate.



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* PASTORIZZATO, OLIVE VERDI 4%, CAGLIO,
FERMENTI, SALE.
ORIGINE LATTE: ITALIA.
Può contenere tracce di **frutta a guscio***.
*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GUSTO: DELICATO E CARATTERISTICO
COLORE: BIANCO TENDENTE AL GIALLO PAGLIERINO
CON FRAMMENTI DI OLIVE VERDI
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.2 (da 8 kg) Pallet 4 ct* 5 Strati
Misure ct. 520*358*210 (H)



PZ.6 (da 2 kg) Pallet 4 ct* 5 Strati
Misure ct. 590*340*120 (L)

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 %)

VALORE ENERGETICO	Kcal 351/ KJ 1476
PROTEINE	22,87 g
GRASSI	27,11 g
DI CUI SATURI	11,89 g
CARBOIDRATI	4 g
DI CUI ZUCCHERI	1,08 g
UMIDITÀ	46 %
SALE	2,10 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 - 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.

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

11/2023