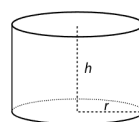


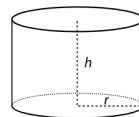


h = 18 cm
r = 13 cm



EAN PROD.: 2837281
EAN CART.: 98052787610380
CODICE: 1SFPS8PI
8 kg

h = 10 cm
r = 8,5 cm



EAN PROD.: 2681389
EAN CART.: 98052787610281
CODICE: 1SFPS2PI
2 kg

h = 5,5 cm
r = 5 cm



EAN PROD.: 2369299
EAN CART.: 98052787610540
CODICE: 1SFPSMPI
0,5 kg

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



EAN PROD.: 2827318
EAN CART.: 98052787613145
CODICE: 1SFPSSPI
0,2 kg

FORMAGGIO PRIMO SALE CON PISTACCHIO

La pregiatezza del miglior pistacchio siciliano racchiusa in questo formaggio fresco, in cui il gusto e la croccantezza della granella di pistacchio gli regalano una consistenza irresistibile.



STAGIONATURA: 15 GIORNI
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 6 MESI



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



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



INGREDIENTI: **LATTE*** OVINO PASTORIZZATO,
LATTE* VACCINO PASTORIZZATO, PISTACCHIO*
1%, CAGLIO, FERMENTI, SALE. ORIGINE DEL
LATTE:
ITALIA. Può contenere tracce di altra **frutta a guscio***,
arachidi*, **glutine***, **soia***, **sesamo***, **lupini***.
*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GUSTO: DELICATO E CARATTERISTICO
COLORE: BIANCO TENDENTE AL GIALLO
PAGLIERINO CON FRAMMENTI DI PISTACCHIO
VERDE 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* 6 Strati
Misure ct. 590*340*120 (L)

PZ.12 (da 0,5 kg) Pallet 9 ct* 8 Strati
Misure ct. 348*424*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 334/ KJ 1404
PROTEINE	21,15 g
GRASSI	25,98 g
DI CUI SATURI	11,68 g
CARBOIDRATI	3,97 g
DI CUI ZUCCHERI	1,10 g
UMIDITÀ	45 %
SALE	2,04 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

11/2023