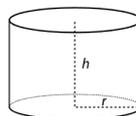


Freschi



h = 10 cm
r = 8,5 cm



EAN PROD.: 2761297
EAN CART.: 98052787612971
CODICE: 1SFPS2L
2 kg

FORMAGGIO AL LIMONE

Dal caratteristico aspetto vivace che celebra gli agrumi di Sicilia, e in particolare il limone, uno dei prodotti tipici dell'agricoltura Siciliana. Il limone candito gli conferisce un sapore dolce e piacevolmente aromatico. E' un ottimo formaggio da consumare come secondo piatto, da gustare accompagnandolo ad un buon vino bianco Zibibbo.



STAGIONATURA: 15 GIORNI
TERMINE MINIMO DICONSERVAZIONE: 6 MESI.



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 2 circa



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



INGREDIENTI: **LATTE*** OVINO PASTORIZZATO,
FETTE E SCORZE DI LIMONE CANDITE 6%, CAGLIO,
FERMENTI LATTICI, SALE. ORIGINE DEL LATTE:
ITALIA. Contiene **solfiti***. Può contenere tracce di
frutta a guscio*.

*Sostanze o prodotti che provocano allergie o
intolleranze



GUSTO: LEGGERMENTE DOLCE.
COLORE: GIALLO PAGLIERINO.
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA CON PEZZI DI
SCORZA DI LIMONE.



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



PEZZI PER CARTONE / PALLET:
PZ.6 (da 2 kg) Pallet 4 ct* 5 Strati
Misure ct. 590*340*120 (L)

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	363 Kcal / 1506 KJ
PROTEINE	25,12 g
GRASSI	28,92 g
DI CUI SATURI	9,04 g
CARBOIDRATI	0,51 g
DI CUI ZUCCHERI	0,00 g
UMIDITÀ	38,78 %
SALE	1,65 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.

11/2023

SICILFORMAGGI®
naturalmente buoni

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