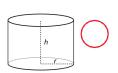
## LeSpecialità





h = 8 cmr = 10 cm



EAN PROD.: 2761241 EAN CART.: 98052787612414 CODICE: 1SFERF

3 kg

## FORMAGGIO ERBORINATO AI FRUTTI DI BOSCO

Le forme di formaggio vengono "affogate" in succo di melagrana per circa 30 giorni, una volta estratte vengono trattate in superficie con composta ai frutti di bosco (ribes rosso, ribes nero, fragole, more, mirtillo nero). I frutti a contatto con la crosta del formaggio umida, rilasciano tutta la loro fragranza, regalando una sensazione sorprendente al palato. E' un'esplosione di colori e sapori.



STAGIONATURA: 6 MESI TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 3 MESI.



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 3 Kg



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



INGREDIENTI: LATTE\* PASTORIZZATO, FRUTTI DI BOSCO 12%, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, MUFFE SELEZIONATE.

CROSTA TRATTATA CON SUCCO DI MELAGRANA. ORIGINE DEL LATTE: UE. Può contenere tracce di frutta a guscio\*.

\*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GUSTO: INTENSO, LEGGERMENTE PICCANTE.

COLORE: ROSSO MELAGRANA ALL'ESTERNO E COLORE BIANCO CON PUNTEGGIATURE VERDI-BLUASTRE ALL'INTERNO. CONSISTENZA: PASTA MOLLE, LEGGERMENTE FRIABILE.



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



PEZZI PER CARTONE: PZ.2 (da 3 kg) Pallet 9 ct\* 9 Strati

Misure ct. 348\*242\*130 (I)
CARATTERISTICHE IMBALLO: CARTONE
TIPO DI CONFEZIONE: BARRIQUES IN LEGNO E
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	330 Kcal/ 1386 KJ
PROTEINE	17,21 g
GRASSI	28,81 g
DI CUI SATURI	16,23 g
CARBOIDRATI	0,0 g
DI CUI ZUCCHERI	0,0 g
UMIDITÀ	46,14 %
SALE	2,40 g