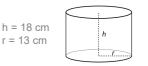
## **I** Freschi



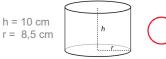






EAN PROD.: 2697601 EAN CART.: 98052787610373 CODICE: 1SFPS8PE

8 kg



EAN PROD.: 2481791 EAN CART.: 98052787610274 CODICE: 1SFPS2PE

2 kg







EAN PROD.: 2363848 EAN CART.: 98052787610533 CODICE: 1SFPSMPE

0,5 kg







EAN PROD.: 2850367 EAN CART.: 98052787613114

CODICE: 1SFPSPES

0,2 kg

## FORMAGGIO PRIMO SALE CON PEPERONCINO

Le note piccanti del peperoncino si sposano con la dolcezza del latte fresco, dando vita ad un formaggio dal gusto sorprendente che racconta ad ogni assaggio le origini della terra di Sicilia.



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\* VACCINO PASTORIZZATO, PEPERONCINO FRANTUMATO 1,5%, CAGLIO, FERMENTI, SALE.

ORIGINE LATTE: ITALIA. Può contenere tracce di frutta a guscio\*, glutine\*, senape\*, sedano\*, sesamo\*.

\*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



**GUSTO: PIACEVOLMENTE PICCANTE** COLORE: BIANCO TENDENTE AL GIALLO PAGLIERINO CON FRAMMENTI DI PEPERONCINO ROSSO 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 339/ KJ 1422
PROTEINE	21,17 g
GRASSI	26,47 g
DI CUI SATURI	12,04 g
CARBOIDRATI	4 g
DI CUI ZUCCHERI	0,88 g
UMIDITÀ	43,5 %
SALE	2 g

## CONTROLLO DELLA QUALITÀ

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.



11/2023