



h = 18 cm r = 13 cm			EAN PROD.: 2697601 EAN CART.: 98052787610373 CODICE: 1SFPS8PE 8 kg
h = 10 cm r = 8,5 cm			EAN PROD.: 2481791 EAN CART.: 98052787610274 CODICE: 1SFPS2PE 2 kg
h = 5,5 cm r = 5 cm			EAN PROD.: 2363848 EAN CART.: 98052787610533 CODICE: 1SFPSMPE 0,5 kg
h = 8,5 cm l = 11 cm s = 3,5 cm			EAN PROD.: 2850367 EAN CART.: 98052787613114 CODICE: 1SFSPES 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

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