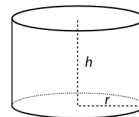


I Freschi



h = 10 cm
r = 8,5 cm



EAN PROD.: 2761246
EAN CART.: 98052787612469
CODICE: 1SFPS2PS
2 kg

h = 5,5 cm
r = 5 cm



EAN PROD.: 2778903
EAN CART.: 98052787612452
CODICE: 1SFPSMPS
0,5 kg

PRIMO SALE AL POMODORO

Il pomodoro, principe indiscusso delle nostre cucine, regala al palato un sapore fresco e allo stesso tempo dolce che ben si sposa con la delicatezza del nostro latte. Dall'unione di questi due ingredienti, nasce il primo sale al pomodoro secco, che trova una perfetta sintonia se accompagnata da una fetta di pane e un gustoso calice di vino.



STAGIONATURA: 15 GIORNI
TERMINE MINIMO DICONSERVAZIONE: 6 MESI.



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 0,5 Kg A 2 Kg



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



INGREDIENTI: LATTE* OVINO PASTORIZZATO,
LATTE* VACCINO PASTORIZZATO, POMODORO
SECCO TRITATO 2,5%, CAGLIO, FERMENTI LATTICI,
SALE. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA. Può contenere tracce
di **frutta a guscio***

*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GUSTO: SAPIDO.
COLORE: GIALLO PAGLIERINO VARIEGATO
CON PEZZI DI POMODORO SECCO.
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA



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)
PZ.12 (da 0,5 kg) Pallet 9 ct* 9 Strati
Misure ct. 348*242*130 (I)

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	354 Kcal/ 1487 KJ
PROTEINE	22,56 g
GRASSI	28,43 g
DI CUI SATURI	16,05 g
CARBOIDRATI	2,0 g
DI CUI ZUCCHERI	0,97 g
UMIDITÀ	42,01 %
SALE	2,1 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

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