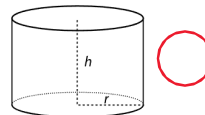


# LeSpecialità



h = 10 cm  
r = 8,5 cm



EAN PROD.: 2390912  
EAN CART.: 98052787610731  
CODICE: 1SFVB  
2 kg

## FORMAGGIO FASTUCA

La parola pistacchio deriva dall'arabo "Fustuq", nome fatto proprio dai Siciliani. Fastuca riassume tutta la storia passata di questo frutto pregiato, sin dall'età preistorica. Nella parlata dialettale abbiamo fortemente voluto conservare il termine Fastuca che racchiude tutta l'essenza, la bontà e il sapore del pistacchio.



STAGIONATURA: 30 GIORNI  
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 6 MESI



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 2 kg CIRCA



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



INGREDIENTI: **LATTE\*** OVINO PASTORIZZATO,  
**PISTACCHIO\*** 1,5%, CAGLIO, FERMENTI,  
SALE. CROSTA RICOPERTA CON **PISTACCHIO\***.  
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA. Può contenere tracce  
di altra **frutta a guscio\***, **glutine\***, **pesce\***, **arachidi\***,  
**soia\***, **senape\***, **sesamo\***, **lupini\***.  
\*Sostanze o prodotti che provocano allergie o  
intolleranze



GUSTO: DELICATO E FRESCO  
COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON PISTACCHI VERDI  
ANNEGATI E SFUMATURE VERDI  
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.6(da2kg)Pallet4ct\*5Strati**  
Misure cartone 590\*340\*120 (L)



CARATTERISTICHE IMBALLO: CARTONE  
TIPO DI CONFEZIONE: PELLICOLA PER ALIMENTI  
IN CONFEZIONE MONOUSO SOTTOVUOTO  
PALLET



CARATTERISTICHE  
CHIMICHE\_FISICHE & NUTRIZIONALI:  
(Valori medi alla produzione per 100g di prodotto  
con variazioni <5 %)

VALORE ENERGETICO	Kcal 398 / Kj 1671
PROTEINE	28,3 g
GRASSI	30,2 g
DI CUI SATURI	18,1 g
CARBOIDRATI	3,22 g
DI CUI ZUCCHERI	0,074 g
UMIDITÀ	42 g
SALE	1,5 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

05/2023