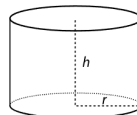


I Freschi



h = 10 cm
r = 8,5 cm



EAN PROD.: 2761296
EAN CART.: 98052787612964
CODICE: 1SFPS2A
2 kg

FORMAGGIO ALL'ARANCIA

Dal caratteristico aspetto vivace che celebra gli agrumi di Sicilia, e in particolare l'arancia, uno dei prodotti tipici dell'agricoltura Siciliana. L'arancia candita gli conferisce un sapore dolce e piacevolmente aromatico. E' un ottimo formaggio da consumare come secondo piatto, da gustare accompagnandolo ad un buon vino bianco Catarratto.



STAGIONATURA: 15 GIORNI
TERMINE MINIMO DICONSERVAZIONE: 6 MESI.



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 2 Kg circa



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



INGREDIENTI: **LATTE*** OVINO PASTORIZZATO,
FETTE E SCORZE DI ARANCIA CANDITE 6%,
CAGLIO, FERMENTI LATTICI, SALE. ORIGINE DEL
LATTE: ITALIA.

Contiene **solfiti***.

Può contenere tracce di **frutta a guscio***.

*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GUSTO: LEGGERMENTE DOLCE.
COLORE: GIALLO PAGLIERINO.

CONSISTENZA: PASTA COMPATTA CON PEZZI DI
SCORZA DI ARANCIA.



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)

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	376 Kcal/ 1639 KJ
PROTEINE	25,53 g
GRASSI	30,26 g
DI CUI SATURI	10,21 g
CARBOIDRATI	0,50 g
DI CUI ZUCCHERI	0,00 g
UMIDITÀ	37,81 %
SALE	1,29 g

11/2023

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.

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