DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Crema a base di formaggio Parmigiano Reggiano ricca nel gusto e corposa nella struttura.

IMPIEGO
Ideale per realizzare prestigiose fondute; ottima per mantecare risotti e in generale per condimenti di primi piatti. Molto indicata per farcire torte salate, quiche, pizze e bruschette. Indicato anche per originali finepasto a base di frutta.

INGREDIENTI
Formaggio "Parmigiano Reggiano DOP" (46%) (**LATTE**, sale, caglio), acqua, burro (**LATTE**), crema di **LATTE**, proteine del **LATTE**, sali di fusione: polifosfati e citrato di sodio. SENZA GLUTINE

Possibili tracce di OVOPRODOTTI.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Parmigiano Reggiano DOP.
Crema di latte: origine del latte Italia. Burro: origine del latte Italia.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.
Bollo CEE: IT 545 L CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
CONSISTENZA: cremosa
COLORE: ocra
ODORE: delicato
SAPORE: saporito ma mai con note e venature piccanti deviate

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/g
CLOSTRIDI MESOFILI	ASSENTI
BACILLI MESOFILI	ASSENTI
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	< 10 UFC/g
BACILLUS SSP	< 100 UFC/g
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS ASSENTE

OGM
Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

B01A

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg
Peso netto: 0,400 kg
Capacità: 425 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 0,453 kg
Peso lordo collo: 2,810 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 5-6 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani easy open
Altezza: 109,0 mm
Diametro: 73,0 mm
Peso imballo: 53,35 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 232,0 mm
Larghezza imballo secondario: 160,0 mm
Altezza imballo secondario: 122,0 mm
Dimensione colli in mm: 232*160*122
Peso imballo secondario: 90,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120
Colli per strato: 25
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 300

Formato standard inglese 100X120
Colli per strato: 30
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112
Colli per strato: 32
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 512

CODICI EAN
EAN13: 8004980065426
ITF14: 08004980165423

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1138 kJ
Energia: 275 kcal
Grassi: 24,1 g
di cui: acidi grassi saturi: 16,7 g
Carboidrati: 1,5 g
di cui zuccheri: 0,2 g
Proteine: 13,0 g
Sale: 1,80 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Latte e derivati: Presente

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,50 - 6,50
NaCl: 1% - 2%
Consistenza Bostwick: 0 - 2 CM