

GIUNCATELLA



DESCRIZIONE



Formaggio fresco a pasta cruda semi soffice.

Ingredienti

latte crudo, caglio di vitello, sale marino iodato alimentare

CONFEZIONI



Peso netto 1,5 Kg

Peso netto 3 Kg

SCADENZA



70 giorni dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE



Conservare a temperatura compresa tra 0°C e +4°C

VALORI NUTRIZIONALI



valore energetico (per 100 gr) 900 kJ – 216 kcal

grassi 21,0 g

carboidrati 1,9 g

proteine 18,0 g

ACPOSTAMENTI



BASILICATA IGT ROSATO

MERLOT DELLA GRAVE DEL FRIULI



BERLINER WEISS



COMPOSTA DI PEPERONI GIALLI
O MIELE DI ACACIA