

## **SABINO FRANCESCO**

Sede Legale: Via Damiano Chiesa, 27 – 85029 Venosa (Pz)

Sede op.: C. da Sansaniello S.S. 168 Km 3,4 – 85029 Venosa (Pz)

C. F. SBN FNC 69S11 G261K

P. IVA 01 036 020 764

Tel. 0972-30998 / 0972-670022

### **SCHEMA TECNICA**

**Codice prodotto: DCMX 702**

**Cod. ean: 2 80437700000**

<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b> <b>“MASSERIA PRIMO SALE”</b>
---

#### **DESCRIZIONE:**

E' un formaggio semi stagionato, ottenuto esclusivamente da latte intero di mucca, può essere consumato come prodotto da tavola oppure lasciato invecchiare per qualche mese, può diventare un ottimo prodotto da grattugia.

#### **INGREDIENTI :**

Latte intero di mucca

Fermenti lattici vivi,

Caglio e sale.

#### **FORMA:**

Prettamente cilindrica

#### **PESO:**

Forme variabili da 2,5 a 3 kg circa

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

*Aspetto esterno:* Pasta compatta e morbida, di colore bianco, leggermente ambrato in prossimità della crosta

*Odore:* Caratteristico del latte di mucca.

*Sapore:* Gusto delicato, tipico, molto equilibrato non eccessivamente salato.

#### **CONFEZIONAMENTO:**

In cartone contenente n. 2 pezzi da 2.5/3 kg circa

#### **PALLETTIZZAZIONE**

Dim collo: cm 39\*19.5\*11.5h

Pezzi per collo: n. 2 forme

Colli per strato: n. 10

Strati per pallets: 5

#### **MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Conservare il prodotto in frigo ad una temperatura di + 10° C come riportato sull' etichetta.

#### **SCADENZA:**

120 giorni dalla data di produzione.

Firma responsabile \_\_\_\_\_

***Michele Sabino***

# VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

## MASSERIA PRIMO SALE

VALORE ENERGETICO	<b>KJ 1193,71</b>
	<b>KCAL 286,95</b>
GRASSI	<b>22,3</b>
DI CUI SATURI	<b>21,9</b>
CARBOIDRATI	<b>1,6</b>
DI CUI ZUCCHERI	<b>1,5</b>
PROTEINE	<b>18,9</b>
SALE	<b>3,6</b>

Provenienza Latte: ITALIA