

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

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO “MASSERIA PRIMO SALE”

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	KJ 1193,71
	KCAL 286,95
GRASSI	22,3
DI CUI SATURI	21,9
CARBOIDRATI	1,6
DI CUI ZUCCHERI	1,5
PROTEINE	18,9
SALE	3,6

Provenienza Latte: ITALIA