



PRODUCT PRESERVATIVE FREE, without OGM

AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATA  
QUALITY CERTIFIED SYSTEM



## BOCCONCINI FIORDILATTE

FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA | PASTA FILATA SOFT CHEESE

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY

Prodotti con il miglior latte vaccino calabrese, i nostri bocconcini di fiordilatte sono un latticino a pasta filata fresco, leggero e nutriente. Il gusto è quello del latte fresco, gradevole e delicato. Un prodotto ottimo per arricchire pietanze con tanta bontà e qualità.

Made with the best Calabrian cow's milk, our bites of fiordilatte are a fresh, light and nutritious pasta filata pasta. The taste is that of fresco milk, pleasant and delicate. An excellent product to enrich dishes with such goodness and quality.



INGREDIENTI: LATTE BOVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI.

INGREDIENTS: PASTEURIZED COW'S MILK, SALT, RENNET, CULTURES.

ALLERGENI | ALLERGENS: LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011 | MILK AND MILK COMPONENTS PURSUANT TO EU REG. N. 1169/2011

FORMATI | WEIGHT: 50 GR CONF. 1 KG - 500 GR - 250GR

STAGIONATURA MINIMA | MINIMUM RIPENING: NESSUNA | NONE

SHELF LIFE: 10 GIORNI | 10 DAYS

## VALORI NUTRIZIONALI | NUTRITION FACTS

Valori Medi per 100 g | Average Values per 100 g

Energia/Energy	kcal 221 - kj 918
Grassi/Fat	15,54 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	8,7 g
Carboidrate/Carbohydrates	0,98 g
di cui zuccheri/of wich sugar	<0,01 g
Proteine/Proteins	19,2 g
Sale/Salt	0,33 g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

SALMONELLA	ASSENTE/ABSENT IN 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE/ABSENT IN 25 g

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

ATTIVITA' DELL'ACQUA   ACTIVITY WATER (Aw)	0,968
pH	5,43
UMIDITA'   HUMIDITY	51,7 %

TRATTAMENTI SUBITI:  
NESSUNO

LATTE TRATTAMENTI:  
LATTE PASTORIZZATO A 72 °C

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:  
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO  
E ASCIUTTO MIN 4 °C - MAX 8 °C

CONFEZIONAMENTO:  
CONFEZIONE TERMOSIGILLATA 1KG (20 PZ)

TREATMENTS:  
NONE

MILK TREATMENTS:  
PASTEURIZED MILK AT 72 °C

STORAGE CONDITIONS:  
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE  
MIN 4 °C - MAX 8 °C

PACKAGING:  
THERMO-SEALED BAG 1KG (20 PS)

COD. PRODOTTO | PRODUCT CODE: 020007 (1kg) - 020008 (500g)- 020054 (250g)