



PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
without OGM

AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM



FIORDILATTE DELLA PIANA

FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA | PASTA FILATA SOFT CHEESE

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY

E' un latticino fresco a pasta filata di latte intero di vacca. Il sapore è gradevole, delicato e la pasta compatta. L'odore è tipico del latte fresco e il colore è bianco-latte uniforme. La consistenza omogenea è tipica del prodotto.

It is a fresh dairy product with spun paste of whole cow's milk. The taste is pleasant, delicate and the compact paste. The smell is typical of fresh milk and the color is uniform white-milk. The homogeneous consistency is typical of the product.



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

FORMATO | WEIGHT: 250 gr

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

TREATMENTS:
NONE

LATTE TRATTAMENTI:
LATTE PASTORIZZATO A 72 °C

MILK TREATMENTS:
PASTEURIZED MILK AT 72 °C

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

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

CONFEZIONAMENTO:
CARTA ALIMENTARE
CONFEZIONE TERMOSIGILLATA

PACKAGING:
PAPER FOOD
THERMO-SEALED PACKAGE

COD. PRODOTTO | PRODUCT CODE: 020005 (250gr/1 PZ) - 020003 (1Kg/4 PZ) - 020002 (2Kg/8 PZ) - 020001 (3Kg/12 PZ)