

Scheda Tecnica

PRODOTTO	Emmental Switzerland Super Cut 7-8 kg (2 per cartoni)		
CODICE DI PRODOTTO	1147-5716.2		
DESCRIZIONE	Struttura	Occhiatura a forma di ciliegia, di regola da 1 a 3 cm.	
	Forma	Blocco d'Emmentaler, dim: 28-42cm x 10-11 x 18-24.	
	Crosta	Naturale, dura asciutta, colore marrone giallastro	
	Consistenza	Dura;	
	Colore	avorio fino a giallo chiaro	
	Gusto	Delicato gusto di noci	
	Maturazione	Da 4-6 mesi	
GRASSO CONTENUTO	min. 45 % in S.S.		
UNITA DI VENDITA	Scatola		
INGREDIENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Latte fresco non pastorizzato proveniente da mucche, allevate al Pascolo e quindi nutrite con foraggio fresco, non insilato. E Comunque proibito l'uso di additivi nella produzione di questo Formaggio. - Fermenti lattici - Sale - caglio 		
ALLERGENI	Allergeni secondo Reg.UE 1169/2011 latte e prodotti derivati, non sono presenti altri Potenziali allergeni		
VALORI NUTRIZIONALI (per 100gr)	Calories	395	Saturated Fat 69 %
	Fat	31	Monounsaturated Fat 27 %
	Protein	29	Polyunsaturated Fat 4 %
	Moisture	36.5	Sodium 180
	Ash	3.5	Calcium 1000
	Tot.Carbohydrat.	0.0	Iron 0.4
	Dietary Fibres	0	Vitamin A 0.3
	Sugars	0	Vitamin C 0.0
	Cholesterol	0.09	Potassium 100
CONSUMO	E un formaggio « delicatessa » che non può mancare, per la sua Prelibatezza, in un piatto di formaggi assortiti. E in oltre una base Di partenza gustosissima per piatti caldi al formaggio.		
CONSERVAZIONE	luogo fresco e asciutto		
CONSERVABILITA	3 mesi		
IMBALLAGGIO	Scatola di cartone Pezzi per tipo : 2 Dimensioni (mm) 430 x 255 x 230 Tara per cartone : 1kg		
PALET (PEDANA)	35 cartoni per palet		
PRODOTTO DA	Crema SA Von Mühlenen	N° di controllo – CEE : CH 2050	
Data : 01.01.2016			