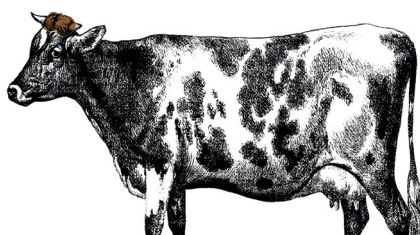




PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM

100%
LATTE
ITALIANO



PROVOLA IN RETE

PASTA FILATA

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO PROVOLA: | PRODUCT CODE: 040004

FATTORIADELLAPIANA.IT



PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET



PROVOLA IN RETE

PASTA FILATA | PASTA FILATA CHEESE

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



La Provola in rete è un formaggio a pasta filata morbida dal gusto dolce, disponibile anche affumicato. La pasta si presenta tenera ma consistente al taglio, di colore bianco. Il gusto è dolce e morbido.

Provola in rete is a soft stretched curd cheese with a sweet taste, also available smoked. The paste is tender but consistent when cut, white in color. The taste is sweet and smooth.



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

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

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITION FACTS
Valori medi per 100 g
Average Values per 100g

Energia/Energy	kcal 319 / kJ 1328
Grassi/Fat	23,02 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	12,8 g
Carboidrati/Carbohydrates	2,1 g
di cui zuccheri/of wich sugar	1,8 g
Proteine grezze/Proteins	5,9 g
Sale/Salt	1,5 g

TRATTAMENTI SUBITI:
SALATURA IN SALAMOIA,
CROSTA NON EDIBILE

TREATMENTS:
SALTURE IN BRINE
NOT EDIBLE CRUST

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

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

LATTE TRATTAMENTI:
LATTE PASTORIZZATO A 72 °C

MILK TREATMENTS:
PASTEURIZED MILK AT 72 °C

STAGIONATURA MINIMA:
-

MINIMUM RIPENING:
-

SHELF LIFE:
10 GIORNI

SHELF LIFE:
10 DAYS



FORMATI: 750 G

WEIGHT: 750 G

COD. PRODOTTO PROVOLA: | PRODUCT CODE: 040004

FATTORIADELLAPIANA.IT