

ANIMALETTO BIANCO

Formaggio a pasta filata a forma di elefantino o maialino, di colore bianco tendente al giallo paglierino a seconda del grado di stagionatura; di consistenza morbida e compatta. Dal sapore delicato e gradevole.



Denominazione di vendita: formaggio fresco a pasta filata

INGREDIENTI

LATTE vaccino, Caglio, Sale,
Correttore di acidità: acido citrico

Contiene allergeni, non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	278 kcal / 1157 Kj
Grassi	20,6 g
Di cui acidi grassi saturi	14,8 g
Carboidrati	1,1 g
Di cui zuccheri	1,1 g
Proteine	22,10 g
Sale	1,22 g

Shelf life: 30 gg a confezione integra

Conservazione: in frigo (max + 4° C)

CONFEZIONAMENTO:

Vaschette termosaldate da 1 kg contenenti 4 pezzi da circa 250 gr l'uno

Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

pH: 5,70 – 5,90

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Coliformi totali < 10000 ufc/g
E. Coli < 100 ufc/g
Coag. Termi. + Aurei < 100 ufc/g
Salmonella Assente in 25 g
Listeria m. Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004
E Reg. CE n. 1441/2007



**CASA
PROCACCI**
SAPORI FATTI A MANO

Procacci S.n.c. di Francesco e Davide e C.
Viale delle Vigne, 22 - 70033 Corato (BA)
C.F. e P.IVA 07308150726
T. 080.8724152 - info@casaprocacci.it

www.casaprocacci.it