STICK BIANCHI

Formaggio a pasta filata dura a forma di bastoncino (30g circa), bianco latte, tendente al giallo paglierino se maggiormente stagionato. Sapore delicato e gradevole, ideale per stuzzichini e aperitivi.

Denominazione di vendita: formaggio fresco a pasta filata

INGREDIENTI

LATTE vaccino, Caglio, Sale, Correttore PH E330

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g	
Energia	263 kcal / 1097 Kj
Grassi	17,3 g
Di cui acidi grassi saturi	12.1 g
Carboidrati	1.7 g
Di cui zuccheri	1.2 g
Proteine	25.2 g
Sale	1.45 g

Shelf life: 30 gg a confezione integra

Conservazione: in frigo (max + 4° C)

CONFEZIONAMENTO:
Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata da 250g, 500g e 1kg.

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

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

CASA PROCACCI
SAPORI FATTI A MANO