

# STRACCIATELLA

Formaggio fresco a pasta filata con panna e struttura morbida, soffice e cremosa; dal gusto fine e delicato: un miscuglio di panna fresca e mozzarella sfilacciata a mano a fili sottili.



**Denominazione di vendita:** formaggio fresco a pasta filata/stracciatella

## INGREDIENTI

LATTE vaccino, Caglio, Sale,  
PANNA Uht 35 %, Correttore PH E330

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

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	255 kcal / 1055 Kj
Grassi	22 g
Di cui acidi grassi saturi	15,8 g
Carboidrati	2,1 g
Di cui zuccheri	2,0 g
Proteine	12,10 g
Sale	0,69 g

**Shelf life:** 15 gg a confezione integra

**Conservazione:** in frigo (max + 4° C)

### CONFEZIONAMENTO:

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata.

Pezzature: 250 gr/400 gr/500 gr/1 kg  
1,5 kg/3 kg.

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: 6,00 – 6,20

### 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

