

STRACCIATELLA AL GORGONZOLA

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



Denominazione di vendita: formaggio fresco a pasta filata/stracciatella aromatizzata al gorgonzola

INGREDIENTI

LATTE vaccino, Caglio, Sale,
PANNA Uht 35 %, Gorgonzola (3,5%),
Correttore PH E330

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	193 kcal / 802 Kj
Grassi	13 g
Di cui acidi grassi saturi	6,8 g
Carboidrati	2,9 g
Di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	16 g
Sale	0,56g

Shelf life: 15 gg a confezione integra

Conservazione: in frigo (max + 4° C)

CONFEZIONAMENTO:

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata da 250 gr

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



**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