

## Treccione di Latte di Bufala da Agricoltura Biologica



**Descrizione:** Formaggio fresco a pasta filata da Agricoltura Biologica con latte da provenienza di area Dop di origine italiana

**Ingredienti:** Latte 100% di Bufala Dop Pastorizzato da Agricoltura Biologica, Siero innesto naturale, Sale, Caglio.

**Bollo CE:** IT 15/543

**T.M.C.:** 25 gg data Produzione

**Pezzatura:** 1 Kg

**Conservazione:** +4°C + 8°C

**Modalità d'uso:** Per assaporare il tipico gusto di latte si consiglia di riportare il prodotto a temperatura ambiente (immergendo la confezione per 15-20 min. in acqua tiepida ) prima di degustarlo.

**Destinazione d'uso:** Tutta la popolazione anche fasce a rischio come bambini e anziani ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte.

Caratteristiche		
Fisiche	Microbiologiche	Nutrizionali
<p>Umidità: 61 %</p> <p>pH: 5.20</p> <p>Sale: 0.6%</p>	<p>Coliformi Totali: UFC/ &lt; 1000</p> <p>Escherichia Coli: UFC/ &lt; 10</p> <p>Stafilococchi Aurei: UFC/ &lt; 10</p> <p>Listeria Monocitogenes: assente</p>	<p>Proteine: 16.0 g</p> <p>Carboidrati: 0.5 g</p> <p>Grassi: 20.5 g</p> <p>Val. Energ.: 251 Kcal 1039 Kj</p>

## Informazioni Logistiche

		Peso (kg)		Dim. (cm)			Pallet Epal				
		netto	lordo	alt	larg	lung	imb x str.	n.strati	tot. imb	cod.art	cod.ean
Confezione:	Vasca	1.000	2.110	9.0	15.8	25.7				37	8027480111141
Imballo	Scatola n° 2 Pz	2.000	4.220	12.0	26.5	33.0	10	8	80		