BONASSAI



BONASSAI



Caratterizzato da una pasta molle e cremosa di colore bianco, è un formaggio pecorino dalla tipica e caratteristica forma quadrata che lo rende adatto all'affettamento, ideale per guarnire gustosi panini o dare un tocco di sapore in più a diversi tipi di insalate. Il Bonassai è un pecorino a breve periodo di stagionatura ma estremamente saporito e dal carattere intenso, con il tipico sentore piacevolmente acidulo in bocca del latte ovino.

ALTRE PORZIONATURE:	Forma intera – ¼ di forma
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, coagulante microbico, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MEDIA:	7 Giorni
SCADENZA/TMC:	120 Giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C

CAO FORMAGGI

LINEA FRESCHI E FRESCHI SPECIALI

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO		IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Peso medio (kg)	Kg 2,4	Tipologia Cartone	Chiuso
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 20 x H cm 20	Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	98015927007006
Confezionamento	Sotto-vuoto	Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 47 X 25 X 20
Codice articolo	6301	Pezzi per imballo	4
Codice EAN 13 prodotto	2235914XXXXXX	Imballi per Strato/Strati per Pallet	7 / 6
Codice Taric	04069063	Imballi per Pallet	42
		Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 X 80 X 135
		Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	403 / 448

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	380 = 1.575	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	288 = 1.184	Proteine	23 g
Grassi totali	32 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	23 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	/	Calcio	/
Sale	1,3 g	Fosforo	/
Sodio	0,52 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,52 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	< 0,5 g		

LISTA PRODOTTI

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.