CREME DI FORMAGGIO



CREMA DEL PASTORE



Formaggio fuso, cremoso, dolce o piccante, che ben si accompagna a cracker o pane carasau per la preparazione di snack e per insaporire le pietanze.

INGREDIENTI:	Formaggio Pecorino (LATTE di Pecora, sale, caglio), acqua, ricotta, sali di fusione, E331, E339, E452
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTO TERMICO:	Pastorizzazione
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	Nessuna
SCADENZA/TMC:	180 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +1° C / +4° C

CAO FORMAGGI

LINEA CREME E RICOTTE

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	0,200
Dimensioni forma LxBxH (cm)	Diametro 6,5 x H 9,3
Confezionamento	Confezionato in vasetti di vetro trasparenti
Codice articolo	9511
Codice EAN 13 prodotto	8015927095017
Codice Taric	

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	36 x 25 x 13
Pezzi per imballo	15
Imballi per Strato/Strati per Pallet	9 / 12
Imballi per Pallet	108
Dimensioni Pallet LxB (cm)	120 x 80 x 130
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	324 / 518

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	262 = 1.086	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	198 = 814	Proteine	16 g
Grassi totali	22 g	Vitamina A	525 / 2295 U.I.
Grassi saturi	15 g	Vitamina B2	0
Colesterolo	95 mg	Calcio	
Sale	2,0 g	Fosforo	
Sodio	0,80 mg	Magnesio	
Carboidrati totali	< 1 g	Ferro	
di cui Zuccheri	< 1 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.