

Scamorza bianca



Formaggio semi-stagionato a pasta filata fresco e genuino che mantiene intatte tutte le sue proprietà organolettiche

Ingredienti:

Latte fresco, caglio, sale, E330

Caratteristiche microbiologiche:

adottati i criteri microbiologici per i prodotti alimentari secondo i parametri del Reg. (CE) N. 2073/2004

Conservazione: Frigorifero max +4°C

Range di vita: 30 gg

Etichettatura Nutrizionale

(valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico 271 Kcal (1133 Kj)

Proteine 22,17 g

Carboidrati 1,2 g

Grassi 19,7 g

Calcio 500 mg (63% RDA*)

* Razione giornaliera raccomandata

TOTALE ASSENZA DI CONSERVANTI E ADDITIVI

IT
16/240
CE

Cod. prodotto	Confezione Descrizione prodotto	Peso singolo prodotto	Unità di confezione	Tipo di imballo	Codice EAN
02	Polistirolo	100g			8027754000027
02	Polistirolo	120 g			8027754000027
02	Polistirolo	350g			8027754000027
0201	Polistirolo Scamorza sottovuoto	350 g ca			8027754002014
0202	Polistirolo	120 g			8027754002021
0203	Vaschetta Scamorza in acqua	200 g		Polistirolo	8027754002038
0207	Vaschetta	250g	1 Kg	Polistirolo	8027754002076



Prodotto e Confezionato da Centro Latte Stasi srl
zona artigianale Molfetta - tel. 080.3381292
fax 080.3384821 - 70056 Molfetta - Bari - Italy
P.I. IT01262420720

