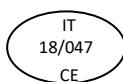




Contrada Sovereto  
89020 Candidoni (RC)  
P.IVA 01425780804



Tel/Fax: 0966 773766 - mail: info@fattoriadellapiana.it

COOP FATTORIA DELLA PIANA  
SOCIETA' AGRICOLA

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO



IDENTIFICAZIONE COMMERCIALE - **BUFALA DELLA PIANA**

### MOZZARELLA

COD. PRODOTTO - 9051

TIPO PRODOTTO - FORMAGGIO A PASTA FILATA

LATTE/ORIGINE - LATTE BUFALINO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

LATTE TRATTAMENTI - LATTE TERMIZZATO

INGREDIENTI: **LATTE BUFALINO INTERO TERMIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI**

PESO UNITARIO FORME - 250 G

STAGIONATURA MINIMA - NESSUNA

SHELF LIFE - 15 GIORNI

<b>INDICAZIONI SUPPLEMENTARI</b>	*Prodotto senza conservanti, senza OGM, prodotto non indicato a soggetti intolleranti al lattosio e proteine del latte. * Da consumare preferibilmente a temperatura ambiente
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	conservare in luogo fresco e asciutto min 4° max 8°
<b>STAGIONATURA- CONTENUTO D'ACQUA</b>	PASTA MOLLE
<b>ALLERGENI</b>	<b><u>LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011</u></b>
<b>CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE</b>	E' un latticino fresco a pasta filata di latte intero di bufala. Forma tondeggiante; a foglie sottili, crosta sottilissima di circa 1mm, mai viscosa né scagliata, lievemente elastica con pasta bianca e succosa. Interno stracchinato, cremoso, burroso e dolce. Aroma caratteristico, delicato e dolce dovuto alla natura della materia prima.
<b>TRATTAMENTI SUBITI</b>	Salatura durante il processo di filatura.
<b>IMBALLAGGIO</b>	Cartone 23,5x34,5x12 - N° Pezzi 12
<b>VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)</b>	
<b>KCALORIE (kcal/100g)</b>	281,25
<b>KJOULE (kJ/100g)</b>	1167,26
<b>PROTEINE GREZZE (g/100g)</b>	14,56
<b>GRASSI (g/100g)</b>	22,44
<b>di cui SATURI (g/100g)</b>	16,57
<b>CARBOIDRATI (g/100g)</b>	5,26
<b>di cui ZUCCHERI (g/100g)</b>	< 0,05
<b>SALE (g/100g)</b>	1,17