



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**

TRECCIONE

COD. PRODOTTO - 9036

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 - 2 KG

STAGIONATURA MINIMA - NESSUNA

SHELF LIFE - 15 GIORNI

INDICAZIONI SUPPLEMENTARI	*Prodotto senza conservanti, senza OGM, prodotto non indicato a soggetti intolleranti al lattosio e proteine del latte.
	* Da consumare preferibilmente a temperatura ambiente
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco e asciutto min 4° max 8°
STAGIONATURA- CONTENUTO D'ACQUA	PASTA MOLLE
ALLERGENI	<u>LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011</u>
CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE	E' un latticino fresco a pasta filata di latte intero di bufala. Forma tondeggiate; a foglie sottili, crosta sottilissima di circa 1mm, mai viscida 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.
TRATTAMENTI SUBITI	Salatura durante il processo di filatura.
IMBALLAGGIO	Cartone 10x40x40 - N° Pezzi 1
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g)	
KCALORIE (kcal/100g)	282,3
KJOULE (kJ/100g)	1175,54
PROTEINE GREZZE (g/100g)	25,64
GRASSI (g/100g)	19,4
di cui SATURI (g/100g)	14
CARBOIDRATI (g/100g)	1,29
di cui ZUCCHERI (g/100g)	0,01
SALE (g/100g)	0,35