



Prodotto
senza conservanti,
senza OGM

100%
LATTE
ITALIANO



PROVOLA SENZA LATTOSIO

PASTA FILATA

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE: 010008

FATTORIADELLAPIANA.IT



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM

IT
18/047
CE

Product
Preservative free,
without GMO

100%
ITALIAN
MILK



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET

PROVOLA SENZA LATTOSIO

PASTA FILATA | PASTA FILATA CHEESE

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



Prodotta con il miglior latte calabrese, la nostra provola senza lattosio è un latticino morbido, leggero e nutriente, adatto a chi non può digerire il lattosio. La Provola senza lattosio è un formaggio a pasta filata morbida, dal gusto tipico delle nostre provole: sapore di latte fresco, gradevole e delicato.

Provola senza lattosio is a lactose-free fresh dairy product produced with 100% whole cow's milk. It has the typical taste of our provola, pleasant and delicate. The smell is typical of fresh milk and the color is uniformly white. It has a light off-white crust, while inside it's soft but compact.



INGREDIENTI: LATTE VACCINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI.

INGREDIENTS: PASTEURIZED WHOLE COW'S MILK, SALT, RENNET, LIVE LACTIC FERMENTS.

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITION FACTS
Valori medi per 100 g
Average Values per 100g

Energia/Energy	kcal 386 / kJ 1603
Grassi/Fat	29,73 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	20,3 g
Carboidrati/Carbohydrates	1,20 g
di cui zuccheri/of wich sugar	0,1 g
Proteine grezze/Proteins	28,4 g
Sale/Salt	<0,01 g

TRATTAMENTI SUBITI:
SALATURA IN SALAMOIA,
CROSTA NON EDIBILE

TREATMENTS:
SALTED IN BRINE,
NOT EDIBLE CRUST

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
E ASCIUTTO MIN 4 °C

STORAGE:
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE
MAX 8 °C MIN 4 °C – MAX 8 °C

LATTE TRATTAMENTI:
LATTE PASTORIZZATO A 72 °C

MILK TREATMENTS:
PASTEURIZED MILK AT 72 °C

SHELF LIFE:
90 GIORNI

SHELF LIFE:
90 DAYS

STAGIONATURA MINIMA:
3 GIORNI

MINIMUM AGEING:
3 DAYS



FORMATI: 1 KG

WEIGHT: 1 KG

COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE: 040025

FATTORIADELLAPIANA.IT