



**ALIMENTARE
FRESCO**
LATTE FRESCO

LATTE INTERO FRESCO PIÙ GIORNI LT.1X6



**CODICE
01856**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Latte microfiltrato pastorizzato intero.

Paese di mungitura: Italia (Veneto e Trentino Alto Adige)

INGREDIENTI

LATTE.

Allergeni: LATTE

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 14 giorni + 1 il giorno di trattamento termico in frigorifero ad una temperatura tra 0°C e + 4°C. Una volta aperto il contenitore, il latte deve essere consumato entro 3-4 giorni.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Cos'è la microfiltrazione del latte? Questa tecnica assolutamente naturale, consiste nel far passare il latte in un filtro di ceramica dalle maglie strettissime: oltre il 99% dei batteri viene bloccato da questi filtri, mentre tutti i componenti naturali (calcio, proteine, lattosio e vitamine), di dimensioni più piccole, passano indenni attraverso il filtro. Successivamente, il latte crudo microfiltrato subisce lo stesso processo di pastorizzazione del latte fresco, ed è pronto per essere confezionato e conservato in frigorifero. Il latte ottenuto mantiene le caratteristiche nutrizionali e organolettiche per per ben 15 giorni.

I vantaggi del latte microfiltrato:

- è così puro che le caratteristiche organolettiche e di salubrità rimangono inalterate per ben 17 giorni;
- ha le stesse proprietà nutrizionali e lo stesso gusto del latte fresco;
- permette di far "scorta" di latte in frigorifero.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it