



**ALIMENTARE
FRESCO**

FORMAGGI STAGIONATI

FORMAGGIO DURO ITALIA A SCAGLIE KG.1X10



prodotti caseari



**CODICE
14777**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio di latte vaccino, a pasta dura, a pasta cotta.
Formato: in scaglie, in sacco da 1 kg, confezionato in ATM.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: ITALIA
Paese di condizionamento o di trasformazione: ITALIA

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio microbico.
Allergeni: LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Crosta: assente

Pasta: finemente granulosa, con frattura a scaglia, occhiatura appena visibile

Colore: bianco leggermente paglierino

Sapore e odore: fragrante, delicato

SHELF LIFE

70 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura di +5°C/-3°C

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