



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

MASCARPONE G.500X6

BRESCIA
CENTRALE DEL LATTE



**CODICE
00591**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mascarpone in vaschetta da 500 gr.
Formaggio molle e spalmabile, non stagionato, ottenuto per coagulazione acidotermica della crema di latte.
Origine del latte: Italia

INGREDIENTI

Panna pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico.
***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Il prodotto si presenta come una massa cremosa priva di crosta, con consistenza morbida, compatta e spalmabile. Il colore varia da bianco a paglierino; l'odore è delicato e il sapore leggermente dolce, di panna.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero ad una temperatura tra +2°C e +4°C. Una volta aperta la confezione consumare entro 4 giorni.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Conservare fino ad un massimo di 90 giorni.

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