



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO PORZIONATO

SOTTILETTE TYROLETTE 12 FETTE GR.200X24



**CODICE
04282**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sottilette Tyrolette confezionate una ad una.
Tipologia prodotto: formaggio fuso in fette, con emmentaler.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: UE
Paese di condizionamento o di trasformazione: UE

STAGIONATURA MINIMA

Oltre 22 mesi

INGREDIENTI

FORMAGGIO, acqua, LATTE scremato in polvere, Emmentaler (10%), burro, Sale di fusione: E402, E500.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Crosta: assente

Pasta: formaggio fuso

Sapore, aroma e odore: tipico

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

5 +/-3 °C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

180 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