



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

**MAASDAMMER
KG.3X4**



**CODICE
04337**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Maasdammer, confezionato 1/4.

Tipologia prodotto: formaggio da tavola, di latte vaccino.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: UE

Paese di condizionamento o di trasformazione: UE

STAGIONATURA MINIMA

5 settimane

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio; Agente di rivestimento: polimero addizionato con conservante E235, colorante E160b.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Crosta: compatta, spessa

Pasta: semidura, occhiatura media, regolare

Sapore, aroma e odore: aromatico, leggero, sapore di noce

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

5 +/-3 °C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

120 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