



**ALIMENTARE
FRESCO**
CASEARIO MISTO

**ALPINELLA / FONTAL
KG.3X4**



**CODICE
04283**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Fontal Alpinella, confezionato 1/4.
Tipologia prodotto: formaggio di latte vaccino, a pasta semidura.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

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

STAGIONATURA MINIMA

35 giorni

INGREDIENTI

LATTE PASTORIZZATO, sale, fermenti lattici, caglio microbico, trattato in crosta con, conservante, E235, colorante, E160b II, E172.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: da bianco/avorio a giallo paglierino

Crosta: consistente, plastificata, sottile

Pasta: compatta, elastica, adatta al taglio, occhiatura appena visibile

Sapore, aroma e odore: puro, soave, leggermente acidulo

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