



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

FORMAGGIO PRIMO SALE KG.1,5X2



**CODICE
07309**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio primo sale in confezione da 1,5 Kg.

Prodotto con latte di vacca intero pastorizzato, è un formaggio a pasta semi-dura dal gusto e naturale. Viene proposto a panetto, con pasta omogenea e senza crosta ed occhiatura, così da essere ideale come piatto fresco e leggero.

Origine del latte: Italia

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, conservante E202.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: bianco latteo uniforme

Sapore e odore: delicato

Consistenza: pasta bianca tenera omogenea

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero ad una temperatura tra 0°C e + 4°C.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Consumare entro 21 giorni dalla data di produzione.

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