



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

MASCARPONE KG.2X4



**CODICE
00595**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mascarpone in vaschetta da 2 Kg.
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 ORGANOLETTICHE

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

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero a temperatura compresa tra +2°C e + 4°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

60 giorni dalla data di confezionamento

UTILIZZO

Una volta aperta conservare la confezione in frigorifero a +2/+4°C, e consumare entro 4 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