



**ALIMENTARE
FRESCO**
EMMENTHAL / EDAMER

**EMMENTHAL PREAFFETTATO
KG.1X6**



**CODICE
07360**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Emmenthal Bavarese a fette.

INGREDIENTI

LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: superficie liscia

Aspetto interno: uniforme, colore da bianco avorio a giallo oro con occhiatura tipica della grandezza di una ciliegia

Consistenza: elastica

Sapore e odore: dolce, aromatico

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra +4°C e +8°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

60 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