



ALIMENTARE
FRESCO

EMMENTHAL / EDAMER

EDAMER 40% PREAFFETTATO KG.1X6



prodotti caseari

CODICE
07361

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Edamer 40% a fettine.

Tipologia prodotto: formaggio di latte vaccino.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: UE

Paese di condizionamento o di trasformazione: Olanda

INGREDIENTI

LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: bianco leggermente paglierino

Crosta: superficie asciutta e liscia

Pasta: elastica, occhiatura marcata ed irregolare

Sapore, aroma e odore: delicato, puro, dolce

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

5 +/-3°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

70 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