



**ALIMENTARE
FRESCO**

EMMENTHAL / EDAMER

EDAMER TOAST KG.2.8X5



**CODICE
04248**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Edamer tedesco neutro.

Tipologia prodotto: formaggio da taglio.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: Germania

Paese di condizionamento o di trasformazione: Germania

INGREDIENTI

LATTE, fermenti lattici, sale, caglio microbico.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: avorio o dorato

Crosta: asciutta, liscia

Pasta: elastica, occhiatura rara

Sapore, aroma e odore: dolce, puro

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

5 +/-3°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

180 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