

Crema Romagnola Spalmabile

Crema a base di formaggio ovino e vaccino

Caratteristiche

La "Crema Romagnola Spalmabile" è una gustosa crema ottenuta dalla fusione di 4 formaggi romagnoli: il Pecorino, il vero Formaggio Scoparolo, la Ricotta ed il famoso Squacquerone. Da questo mix di formaggi si ottiene una crema color avorio, densità media, profumo intenso, sapore tipico di pecorino addolcito dalla delicatezza dello squacquerone.



Codice di fatturazione del prodotto	661	Codice IVA	4%
Ingredienti	Pecorino e Formaggio Scoparolo (LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio e sale), acqua, Ricotta mista (siero di LATTE ovino, siero di LATTE, LATTE pastorizzato, sale), Squacquerone (LATTE pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio e sale), sali di fusione E339, E452.		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte ovino e vaccino, contiene tracce di lattosio		
Peso Netto in g	550	Tara in g	0
Peso/Dimensioni Vaso/Vaschetta	Peso vasetto 300g	H 121,2 mm. Ø 89,8 mm.	
Imballo	Vaso di vetro / Cartone		
Confezionamento	Vaso di vetro con allegata una graziosa etichetta adesiva.		
Giorni minimi di stagionatura (prima della vendita)	0		
Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	130	Shelf Life del prodotto una volta aperto in gg (temp. max.4°C)	0
Codice EAN	8024501006615	Codice GTIN	08024501006615
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	Disponibilità	Tutto l'anno.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

Profilo Micro-Biologici

Criteria microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005

Listeria m.:	assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g
--------------	-----------------	----------------------------------	--------------------------

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto

(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
690 / 166	14	10	<0,5	<0,5	10,0	1,00	73,70	53,23

Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone	Bancale
				Lunghezza	Profondità	Altezza		
5	12	6	72	395	190	115	265	EPAL