

CARATTERISTICHE GENERALI	
NOME	CEMEMBERT DI BUFALA
CODICE ARTICOLO	000000391
FORMATO	Forma intera
PESO	250 kg
MODALITA' D' USO	Ready to eat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONI	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Formaggio molle da Tavola
INGREDIENTI	Latte di bufala pastorizzato, sale, caglio
ALLERGENI	Latte
ORIGINE DEL LATTE	Italia
OGM	OGM Free
FORMA	Cilindro a facce piane 10 cm scalzo 2 cm
CROSTA	Rugosa, morbida elastica, fiorita
PASTA	Friabile al centro, morbida nel sottocrosta, uniforme
COLORE	Da bianco a avorio
SAPORE	Dolce
ODORE	Latte fresco coagulato
STAGIONATURA	Minimo 15 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto	
VALORE ENERGETICO	303 Kcal / 1254 Kj
GRASSI	28 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	20 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	13 g
SALE	0.8 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.	
E.COLI	≤ 100 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	≤ 10 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente (UFC/25g)
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente (UFC/25g)

DATI CONSERVAZIONE	
TEMPERATURA	Da 4°C a 8°C
SHELF-LIFE	30 giorni dal confezionamento

PACKAGING	
IMBALLO PRIMARIO	Carta Alimentare
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
EAN	

PALLETIZZAZIONE	
-----------------	--

PEZZI per UNITA' DI VENDITA



4 pz

COLLI per STRATO



20 CT

STRATI per PALLET



5 STRATI

CARTONI per PALLET



100 CARTONI

ARRIGONI SERGIO FORMAGGI s.r.l. società unipersonale

Uffici/Deposito: Via Pradelle, 24 Almè (BG)

Sede legale: Via Vittorio Veneto, 48 Taleggio – Valtaleggio (BG)

Tel. +39035543535 Fax +39035543766 e-mail: info@sergioarrigoni.it www.sergioarrigoni.it