



AZIENDA AGRICOLA  
**Ponte Reale**



## Perline Ponte Reale di Latte Di Bufala Surgelata in Acqua -18° 5g Vasca Catering da kg 1

DESCRIZIONE: Formaggio fresco a pasta filata con latte di provenienza Area D.O.P .

INGREDIENTI: Latte di Bufala D.O.P, siero innesto naturale, sale, caglio

BOLLO CE: IT 15/543 CE

COD. ART. N. : 672

T.M.C.: 12 Mesi da data produzione / dopo lo scongelamento 4gg conservata a + 4°

Cod. ean :

PEZZATURA: 5g

CONSERVAZIONE : + 4° + 8°

MODALITA' D'USO: Per assaporare il tipico gusto di latte si consiglia di riportare il prodotto a temperatura ambiente ( immergendo la confezione per 15 – 20 min. in acqua tiepida) prima di degustarlo.

DESTINAZIONE D'USO: Tutta la popolazione anche fasce a rischio come bambini e anziani ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alla proteine del latte

Caratteristica Fisica	Caratteristica Microbiologica	Informazioni Nutrizionali
Umidità : 61% +/- 4%	COLIFORMI TOTALI: UFC/g < 1000	PROTEIN: 16.0 g
	ESCHERICHIA COLI: UFC/g < 10	CARBOHYDRATES: 0.5g
PH: 5.20	STAFILOCOCCI AUREI: UFC/g < 10	FAT: 20.5g
Sale: 0.6%	LISTERIA MONOCITOGENES: ABSENT	Kcal 251 kj 1039

### INFORMAZIONI LOGISTICHE

CONFEZIONE	PESO in g		MISURE CM			PALLETT		
	Netto	lordo	Altezz a cm	Larghezza cm	Lunghezza cm	n. Strati	Imb.per strato	Tot. colli
Vasca Plastica	1000	2090	9	15,8	25,7			
Imb. Scatola 2 Pz	2000	4250	115	262	324	8	10	80

AZIENDA AGRICOLA PONTE REALE SRL-Unipersonale S.P. Pontereale Km 7+600 – 81010 Ciorlano (CE) ITALY  
www.pontereale.it- info@pontereale.it

Tel.+39 0823 940020- +39 08223 1765384 TEL +39 0823 1765383 Fax +3906.99335366 P.IVA 02085620611

Azienda Certificata Biologica Reg. CE 834/2007 e Reg.889/2008