



IT-BIO-003 AGRICOLTURA UE



AZIENDA AGRICOLA
Ponte Reale



Mozzarella di Bufala D.o.p 1x250g Busta Ciuffo

DESCRIZIONE: Formaggio fresco a pasta filata con latte di provenienza Area D.o.p.



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

BOLLO CE: IT 15/543 CE

COD.ART. N.: 92

T.M.C.: 25gg da Data Produzione

Cod. ean : 8027480000384

PEZZATURA: 250g

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

	Peso (g)		Dim. (cm)			Pallet Epal			cod.art	cod.ean
	netto	lordo	alt	larg	lung	imb . x strato	n.strati	tot.imb		
Confezione:Flow Pack	250	450	24.0	15.5					92	8027480000384
Imballo Scatola n° 8 Pz	2.000	3.600	115	262	324	10	8	80	92	

AZIENDA AGRICOLA PONTE REALE SRL- S.P. Ponte Reale 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