



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

**PANNARELLO
KG.2X4**



**CODICE
04241**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio prodotto con latte vaccino con aggiunta di crema di latte e fermenti lattici selezionati.

Provenienza del latte: Alto Adige - Alta Pusteria

STAGIONATURA

Minimo 7 giorni

INGREDIENTI

LATTE vaccino, crema di LATTE, sale, caglio. Crosta non edibile.

Allergeni: LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta: liscia e regolare

Pasta: formaggio morbido con rada occhiatura di colore bianco-pagliarino, consistenza tenera e cremosa, fondente in bocca

Sapore: ricco, gradevole e dolce

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Forme intere non superiore ai +12°C, mentre i prodotti confezionati temperatura non superiore ai +5°C.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

90 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