



ALIMENTARE
FRESCO
FORMAGGIO FRESCO

LATTERIA DOLCETTO A 1/4 KG.1,5X4



CODICE
09270

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio da tavola a pasta morbida, prodotto con latte intero pastorizzato.
Origine della materia prima: ITALIA.

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, fermenti lattici. Trattato in crosta con conservanti E235-E202. Crosta non edibile.

Allergeni: LATTE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Pasta: colore paglierino chiaro uniforme, tenera

Crosta: appena percettibile

Sapore: ricco, gradevole e fresco

Odore: latteo

CONSERVAZIONE

45 giorni, conservato in frigorifero tra i +4 °C ed i +12 °C.

UTILIZZO

Come formaggio da tavola e nelle preparazioni gastronomiche.



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