



**ALIMENTARE
FRESCO**
CASEARIO MISTO

PROVOLONE BIANCO DOLCE KG.5X2



**CODICE
00479**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Provolone bianco dolce da 5 Kg a forma cilindrica.

Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino pastorizzato, ed acidità naturale di fermentazione.

Origine del latte: UE

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio da coltura vegetale.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: crosta sottile di colore paglierino

Aspetto interno: pasta compatta di colore avorio - paglierino, può presentare leggera sfogliatura/occhiatura

Odore: dolce e gradevole

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero ad una temperatura tra +4°C e +8°C.

SHELF LIFE

90 giorni dal confezionamento



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