



**ALIMENTARE
FRESCO**
CASEARIO MISTO

PROVOLONE AFFUMICATO KG.5.5X2



**CODICE
13252**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino pastorizzato, ad acidità naturale di fermentazione.
Trattato in superficie con aroma di affumicatura.
Origine del latte: UE

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio e aroma di affumicatura.
Allergeni: LATTE e PRODOTTI A BASE DI LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Forma e dimensioni: a forma cilindrica

Aspetto esterno: crosta sottile di colore paglierino

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

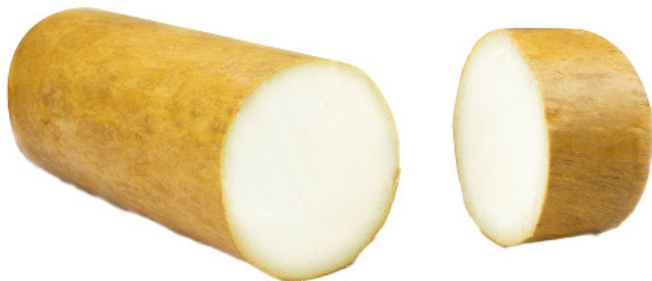
Aroma: tipico di affumicatura

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero alla temperatura compresa fra + 4 °C e + 8 °C.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 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