



ALIMENTARE
FRESCO
FORMAGGIO FRESCO

MASCARPONE SENZA LATTOSIO G.250 PZ.8X1



CODICE
13646

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mascarpone SENZA LATTOSIO.

Formaggio cremoso, non stagionato, ottenuto per termocoagulazione acida di una miscela di panna e latte vaccino.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: latte di Paesi UE

Paese di trasformazione: ITALIA

INGREDIENTI

Crema di LATTE DELATTOSATA, LATTE DELATTOSATO, correttore di acidità: acido citrico. -SENZA CONSERVANTI -

Allergeni: LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Pasta: bianco avorio tendente al paglierino

Sapore e odore: delicato, di latticino, lieve odore di cotto

Consistenza: cremosa

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero alla temperatura massima di +4°C.



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