



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	LATTERIA DEL '24																
DESCRIZIONE	FORMAGGIO SEMISTAGIONATO A PASTA SEMIDURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE CRUDO DI AZIENDE SELEZIONATE DEL CIVIDALESE. STAGIONATO A TEMPERATURA DI 12 °C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% e 85%. PER UN PERIODO COMPRESO TRA I 2 E I 4 MESI PRIMA DELLA VENDITA.																
INGREDIENTI	LATTE CRUDO, SALE, CAGLIO E FERMENTI LATTICI																
CONSERVANTE	LISOZIMA (PROTEINA DELL' UOVO).																
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 6 CHIOGRAMMI DIAMETRO 32 CM - SCALZO MAX 7 CM. PUÒ ESSERE VENDUTO ANCHE IN TRANCI. CROSTA RUGOSA, ELASTICA, NON EDIBILE, DI COLORE E GRADAZIONE PIÙ SCURI DI QUELLO DELLA PASTA. LO SCALZO PRESENTA IMPRESSO IL MARCHIO IDENTIFICATIVO "CIVIDALE" IMPRESSO IN CONTINUO.																
ASPETTO INTERNO	FORMAGGIO A PASTA MORBIDA ED ELASTICA DI COLORE AVORIO O GIALLO CHIARO CON OCCHIATURA ACCENTUATA.																
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, SAPORE ED AROMA TIPICI DEL LATTE FRESCO. RICHIAMA ALLA MENTE IL FORMAGGIO DI UNA VOLTA E TUTTE LE SUE TONALITÀ DI PROFUMI.																
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	<table><tr><td>ENERGIA</td><td>1730 KJ</td></tr><tr><td></td><td>417 KCAL</td></tr><tr><td>GRASSI</td><td>35 g</td></tr><tr><td>DI CUI SATURI</td><td>24 g</td></tr><tr><td>CARBOIDRATI</td><td>0,6 g</td></tr><tr><td>DI CUI ZUCCHERI</td><td>0 g</td></tr><tr><td>PROTEINE</td><td>25 g</td></tr><tr><td>SALE</td><td>0,71 g</td></tr></table>	ENERGIA	1730 KJ		417 KCAL	GRASSI	35 g	DI CUI SATURI	24 g	CARBOIDRATI	0,6 g	DI CUI ZUCCHERI	0 g	PROTEINE	25 g	SALE	0,71 g
ENERGIA	1730 KJ																
	417 KCAL																
GRASSI	35 g																
DI CUI SATURI	24 g																
CARBOIDRATI	0,6 g																
DI CUI ZUCCHERI	0 g																
PROTEINE	25 g																
SALE	0,71 g																
CONSERVAZIONE	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO																
DURATA	PRODOTTO SOGGETTO A MATURAZIONE; AFFINCHÈ MANTENGA LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VA CONSUMATO PREFERIBILMENTE ENTRO 90 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO.																
LOTTO	IDENTIFICATO ATTRAVERSO UN NUMERO CORRISPONDENTE AL GIORNO E MESE DI PRODUZIONE																

Rev. 6.0 novembre 2016