

Trasformiamo solo latte selezionato e di grande qualità, nel nostro stabilimento di Andria.



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



## Treccia

IT  
16 353  
CE

**Definizione del prodotto:** Un sapiente intreccio di amore e tradizione rende la Treccia Montrone il formaggio a pasta filata per chi ama un gusto più deciso. Una superficie più sapida per un prodotto che si accompagna con contorni di verdura e ortaggi che ben ne sottolineano il sapore.

**Ingredienti:** LATTE crudo, sale, caglio e correttore di acidità: acido citrico\*.  
\* L'acido citrico è molto diffuso in natura ed è presente naturalmente nel latte. Viene utilizzato per la produzione del Fiordilatte, in sostituzione dei fermenti lattici, per esaltare il sapore dolce del latte fresco.

**Allergeni:** latte e lattosio.

### Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

<b>Valore energetico</b>	184 Kcal/100g – 763 KJ/100g
<b>Grassi</b>	14,2 g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	10,5 g/100g
<b>Carboidrati</b>	1,5 g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	0,6 g/100g
<b>Proteine</b>	12,5 g/100g
<b>Sale</b>	0,7 g/100g

**Caratteristiche organolettiche:** si presenta a forma intrecciata con pasta elastica e di colore bianco. Il gusto è sapido, di aroma lieve e latteo.

**Caratteristiche chimiche:** il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.

**Caratteristiche fisiche (valori medi):** Umidità: 70,4 g/100g - pH= 5,9; aw= 0,93

**Caratteristiche microbiologiche:** il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.

**Termine di utilizzo:** scadenza 14 gg a confezione integra.

**Modalità di conservazione e trasporto:** il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra 0 - +4°C.

**Paese di mungitura:** Latte di Paesi UE

**Paese di trasformazione:** Italia

### Informazioni commerciali

Cod. Articolo	Peso prodotto	Peso netto Vaschetta*	Unità per Vaschetta	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su Pallet**	EAN
02019	125g	250g	2	Libero Servizio	P = 8 vaschette G = 20 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712138
02021	125g	500g	4	Libero Servizio	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712299
02010	125g	1 kg	8	Banco Gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649712169
02012	125g	3 kg	24	Banco Gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649712183

**LEGGENDA:** \* Le vaschette utilizzate per il confezionamento dei prodotti sono realizzate in Polipropilene e termosaldate con pellicola in plastica accoppiata idonea al contatto alimentare (MOCA) nel rispetto delle normative vigenti (Reg. CE 1935/2004 – Reg. UE 10/2011 – DPR 777/82 – DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.)

\*\*P= Polistirolo piccolo mm 385x270x135 G= Polistirolo grande mm 530x370x175.