

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



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



## Ciliegine

IT  
16 353  
CE

**Definizione del prodotto:** La più piccola della famiglia della pasta filata, la ciliegina è una carezza di gusto. Piatti creativi e finger food, aperitivi e cene fredde sono la sua naturale vocazione.

**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 generalmente a forma sferoidale e di colore bianco. È un prodotto dal sapore dolce 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 | Tipo confezione            | Peso netto Confezione | Unità d'imballo*            | Unità su Pallet*                  | EAN           |
|---------------|---------------|----------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------------|---------------|
| 02451         | 10g           | Vaschetta in Polipropilene | 250g                  | P = 8 pezzi<br>G = 20 pezzi | G = 4x8 strati<br>P = 12x8 strati | 8032649712404 |
| 02452         | 10g           | Vaschetta in Polipropilene | 500g                  | P = 8 pezzi<br>G = 20 pezzi | G = 4x8 strati<br>P = 12x8 strati | 8032649712411 |
| 02453         | 10g           | Vaschetta in Polipropilene | 1 kg                  | P = 8 pezzi<br>G = 20 pezzi | G = 4x8 strati<br>P = 12x8 strati | 8032649712428 |
| 02454         | 10g           | Vaschetta in Polipropilene | 3 kg                  | P = 8 pezzi<br>G = 20 pezzi | G = 4x8 strati<br>P = 12x8 strati | 8032649712435 |

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