

FIOR DI LATTE DE AGEROLA

Descripción

Fior di latte es un queso de pasta hilada. Hecho en Agerola (Campania)

Shelf life

12 meses de la fecha de producción

Lote de producción

Fecha de caducidad

Ingredientes

Leche entera de vaca pasteurizada, cuajo, sal

Contiene

Leche; lactosa

Instrucciones

Conservar el producto congelado sellado a -18°C y consumir dentro de la fecha de caducidad. Descongelar el producto sellado en el frigorífico a $+4^{\circ}\text{C}$ para 12-24 horas. Conservar a $+4^{\circ}\text{C}$ durante máximo cinco días de la fecha de descongelamiento del producto. Una vez abierto el envase, consumir en 24 horas. *No volver a congelar.*

Recomendaciones

Para un mejor sabor, antes de servir poner el entero paquete intacto en agua caliente (40°C) durante aproximadamente diez minutos. El producto está sujeto a pérdida de peso natural.

Características organolépticas

Color blanco porcelana
Olor típico de la leche fresca
Sabor rico y cremoso



DATOS DE NUTRICION

Valores medios por 100g

Calorías	298 Kcal	1246 Kj
% GDA*		
Proteínas	19.70g	39%
Carbohidratos totales	7.70g	3%
Grasa total	16.90g	24%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

	U.M.	VALORES MEDIOS	VALORES MAX*
Coliformes totales	Ufc/g	<100	1000
Escherichia Coli	Ufc/g	<10	100
Estafilococo Aureus	Ufc/g	<10	100
Salmonela SPP	Ufc/25g	0	0
Listeria Monocytogenes	Ufc/25g	0	0

*Reg. CE 2073/2005

PARAMETROS QUÍMICOS

	U.M.	VALORES
p.H.	%	5.65
Humedad	%	44
Materia seca	%	55.62
Grasa sobre materia seca	%	49.90



Escanee el código QR para descargar la ficha técnica desde nuestra página web

FIOR DI LATTE DE AGEROLA

Pizzeria Range – Top Quality

Fior di Latte de Agerola Congelado *IQF*



Tamaños disponibles:

500g

Primary Packaging



Secondary Packaging



Size	Product Code	Freezing Method	Shelf Life (months)	Pieces per Pack	Pack Net Weight (kg)	Pack Gross Weight (kg)	Packaging (cm)	Pads per Layer	Layers	Total Pads	Pallet Net Weight (kg)	Pallet Gross Weight (kg)	Pallet Size (cm)
500g	M111010	IQF	12	10	5	5,3	Polystyrene 39x27x17	9	10	90	450	500	80x120x185