

Blu



COD. ARTICOLO: BL4062



PIEMONTE

Tronchetto noci

Il prodotto viene realizzato a forma di torta ed è composto da strati di gorgonzola e mascarpone. Il tutto viene arricchito nel suo interno e sulla superficie esterna con noci. La struttura della pasta è cremosa. Dal sapore dolce



INGREDIENTI:

Mascarpone 55% (panna pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico), gorgonzola dop decorticato 35% (latte, sale, caglio), noci 10% (gherigli di noci)

CROSTA EDIBILE

ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: assente

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1709KJ/414 Kcal
Grassi	40 g - di cui acidi grassi saturi: 24 g -
Carboidrati	1,4 g - di cui zuccheri: 0.80 g -
Proteine	12 g
Sale	0.8 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
1.5 Kg	4	6	6	355X355XH120	25 gg

*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019

Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: rettangolare

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 48 %

Sostanza secca: 52 %

Grasso sul secco: 69 %

Caratteristiche organolettiche

Struttura della pasta: compatta a strati di mascarpone, gorgonzola e noci; dal sapore dolce attivamente delle noci e del gorgonzola

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)