

vache

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

CODE DE L'ARTICLE: SM1008



PIEMONTE

Griglini

Fromage produit avec lait de vache. La croûte est mince et lisse, la pâte élastique. Idéal pour être utilisé en cuisine grillés et/ou panés.



INGRÉDIENTS :

Lait de vache pasteurisé, sel, présure

CROÛTE COMESTIBLE

Maturation : 10 jours

VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie	1450 KJ/345 kcal
Graisses	30 g dont acides gras saturés 12.1 g
Glucides	<0.01 g dont sucres <0.01 g
Protéines	25 g
Sel	2 g

ALLERGÈNES : lait et produits à base de lait
(Directive UE N° 1169/2011)

MÉTHODE DE STOCKAGE : 0- 4°C

ORIGINE DU LAIT : Italie **SANS OGM**

PALETTISATION*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
100 g	6	9	6	250x375xH110	45 jours

Les emballages utilisés sont en conformité avec la législation en vigueur.

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

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

Rév. 29 Mai 2019

Spécifications techniques



Dimensions

Moule : petit palet

Caractéristiques chimiques :

Humidité : 50%

Matière sèche : 50%

Matières grasses / extrait sec : 40%

Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

Technologie de production

Le lait de vache est pasteurisé et refroidi. La coagulation au lieu par l'ajout de présure. Le caillé une fois prêt est assaisonné dans une chambre froide à la température de 10 -15 °C

Caractéristiques

Fromage frais produit avec lait de vache pasteurisé. La pâte est molle et élastique. Idéal pour être utilisé en cuisine grillés et/ ou panés