

Fior di Latte senza lattosio

Il nostro Fior di Latte senza lattosio è un formaggio fresco a pasta filata, dalla forma tondeggiante, ottenuto da solo latte crudo proveniente da aziende agricole della Murgia Barese. La sua pasta è di colore bianco latte-crema, a struttura fibrosa, elastica e umida. Ha un sapore fresco, delicato, leggermente acidulo. Questo prodotto viene preparato con il nostro pregiato latte delattosato, a cui è stato privato il lattosio. Non solo è più digeribile, ma conserva anche i principi nutrizionali del latte normale. Benessere e gusto a tavola.



senza
lattosio



bicchiere
da 100g



Artigiana

CASEIFICIO

Passione e bontà tutti i giorni

Categoria	Pasta filata fresca Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione del latte DELATTOSATO bovino proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo.					
Ingredienti	Latte DELATTOSATO , sale, fermenti lattici selezionati, caglio.					
Allergeni	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).					
Origine Latte	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).					
Lotto	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni. Il numero di lotto coincide con la data di scadenza. Ai prodotti fabbricati nello stabilimento principale alla data di scadenza segue la lettera "I" (LOTTO/SCAD.XXXXXX-I)					
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 15 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C. Si consiglia di servire e consumare il prodotto ad una temperatura compresa tra +15° e +20°C.					
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale					
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma sferica, superficie liscia, elastica, omogenea, di colore bianco latte-crema.				
	Aspetto interno e struttura	Pasta di struttura fibrosa, elastica ed umida che rilascia al taglio liquido lattiginoso.				
	Sapore	Fresco, latteo, acidulo, sapido.				
	Odore e Aroma	Delicato, lattico fresco-acido.				
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità <60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006; Reg. CE 165/2010; Precisazione DG SAN luglio 2016; Reg. UE 609/2013.					
Caratteristiche microbiologiche	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.					
Imballo primario	Prodotto confezionato in vaschetta di polipropilene termoformato e sigillato con pellicola termosaldata. Gli imballaggi utilizzati sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (D.M. 21.03.1973 e smi; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).					
Informazioni nutrizionali	Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile					
	Valore energetico 196 Kcal - 816 KJ	Grassi 15,1g di cui saturi 9,3g	Carboidrati <0,1g di cui zuccheri <0,1g	Proteine 15,0g	Sale 1,3g	*Lattosio <0,1g

*Lattosio (il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio)

Codice Articolo	Nome Articolo	Unità di vendita (peso netto sgocciolato)	Peso Lordo Unità di vendita	Dimensione Unità di vendita (centimetri)	Unità di ordine	Peso Lordo Unità di ordine	Dimensione Unità di ordine (centimetri)	Peso fisso (F) / Peso variab. (V)	Composizione palet	Codice EAN confezione	Codice EAN box
001-61	fior di latte senza lattosio 100g in bicchiere (c.f. 8 pz.)	100g	400g	8 x 8 8 h	8 da 100g	3,3kg	39 x 20 9 h	F	12 box per strato per 10 strati	8032603106775	8032603106782