

blanc

Vero latte friulano



Latte Fresco Pastorizzato Intero Alta Qualità

Il Latte Blanc Alta Qualità è al 100% friulano e nasce in allevamenti selezionati.

È un prodotto che si caratterizza per la sua bontà, freschezza ed è garantito e firmato dagli allevatori friulani.

Dedicato a chi ama il buon sapore del latte fresco e vuole anche assicurarsi le sue proprietà nutritive.

*Provenienza del latte
Friuli Venezia Giulia*

*Denominazione
Latte Fresco Pastorizzato
Intero di Alta Qualità*

*Formato
Bottiglia 1 litro*

*Codice EAN
8024274500006*

Alta Qualità

Il latte Alta Qualità può definirsi tale solo se conforme ad una serie di parametri stabiliti dalla specifica normativa nazionale (L.169/89 e D.M. 185/91).

Valori nutrizionali medi per 100 ml

Energia	280 kJ 67 kcal
Grassi di cui Acidi Grassi Saturi	3,6 g 2,7 g
Carboidrati di cui Zuccheri	5,1 g 5,1 g
Proteine	3,4 g
Sale	0,10 g
Calcio	120 mg (15% NRV*)

*NRV = Valori Nutritivi di Riferimento

DAL TERRITORIO ALLA TAVOLA

*Proveniente da
allevamenti friulani*

PROTEGGIAMO L'AMBIENTE

100% riciclabile

Prodotto e confezionato
da LATTE CARSO S.P.A.
Via Trieste, 19
34070 Villesse (GO) Italia/Italy



www.latteblanc.it

blanc

Vero stracchino friulano

Latte Fresco Pastorizzato Intero Alta Qualità

Caratteristiche merceologiche

Temp. di conservazione: < + 6° C
Shelf life: 7 gg
Unità di vendita: confezione da 1 litro

Caratteristiche organolettiche

Odore: delicato, assenza di odori estranei
Colore: bianco, assenza di colori anomali
Sapore: gradevole

Caratteristiche microbiologiche

		Valori standard	Riferimenti
Carica Batterica Mesofila	UFC/g	<50.000	
Enterobatteri	UFC/g	m=M<10 n=5; c=0;	Reg. CE 2073/05
Listeria M.	/ 25 g	assente n=5; c=0; m=M	Reg. CE 2073/05
Salmonelle	/ 25 g	assente	L. 283/62

Residui

Aflatossina Inibenti: µg/kg < 0,050
assenti

Reg. 1881/2006 e s.m.i.

Per informazioni
info@latteblanc.it ordini@latteblanc.it Tel. 0481-91105

www.latteblanc.it

