

blanc

Stracchino friulano

Stracchino 160 grammi

Dal miglior latte friulano nasce lo stracchino BLANC.

Formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino fresco pastorizzato. Latte al 100% friulano.

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

*Provenienza del latte
Friuli Venezia Giulia*

*Denominazione
Stracchino*

*Formato
160 grammi*

*Codice EAN
8024274503007*



CON LA BONTÀ DEL LATTE FRESCO

Ricco di calcio e fosforo per una sana alimentazione.

DAL TERRITORIO ALLA TAVOLA

Proveniente da allevamenti friulani selezionati

PROTEGGIAMO L'AMBIENTE

*Incarto - materiale misto
Vaschetta - plastica*

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



www.latteblanc.it

Valori nutrizionali medi per 100 g

		%**NRV per 100 g
Energia	261 kcal 1079 kJ	13%
Grassi di cui - acidi grassi saturi	22,5 g 15,2 g	32% 76%
Carboidrati di cui - zuccheri	1,9 g 1,7 g	1% 2%
Fibre	0,0 g	0%
Proteine	12,6 g	25%
Sale	0,7 g	12%
Calcio	359 mg	45%
Fosforo	352 mg	50%

**NRV = valori nutrizionali di riferimento giornalieri
Assunzioni di rif. di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

blanc

Stracchino friulano

Stracchino 160 grammi

Caratteristiche sensoriali

Aspetto	Superficie asciutta e priva di crosta superficiale, assenza di patine colorate o viscosi, assenza di macchie cromogene o muffe. Struttura della pasta omogenea e priva di occhiature. Assenza di corpi o sostanze estranee.
Colore	Bianco latte tipico del prodotto.
Sapore	Caratteristico, gradevole, dolce e delicatamente acido, senza retrogusti amari.
Odore	Caratteristico, senza odori anomali quali lievito, muffa, stantio e rancido.
Consistenza	Morbida, spalmabile, cremosa.

Caratteristiche chimico fisiche al confezionamento

Parametro	U.M.	Min.	Max.
Umidità	% p/p	55.0	62.0
RST	% p/p	38.0	45.0
Grasso (t.q.)	% p/p	21.0	25.0
Grasso (s.s.)	% p/p	45.0	65.0
pH	-----	4.9	5.3
Proteine	% p/p	12.0	16.0
Carboidrati	% p/p	1.5	2.5
Cloruri (NaCl)	% p/p	0.5	0.9

Caratteristiche microbiologiche al confezionamento

Parametro	U.M.	Max
Coliformi totali	UFC/g	100
Escherichia coli	UFC/g	Conf. Reg. Ce 2073/2005
Pseudomonas spp.	UFC/g	100
Stafilococchi C+	UFC/g	Conf. Reg. Ce 2073/2005
Muffe	UFC/g	100
Lieviti	UFC/g	1000
Listeria monoc.		Assente in 25 g
Salmonella spp.		Assente in 25 g

Altre informazioni

Ingredienti: Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio
Conservazione in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4° C
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva



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