



Matusa

abbasso
il lattosio
lattosio minore dello 0,01%

Prodotti a Km zero

Ingredienti:

LATTE di pecora, fermenti lattici, caglio e sale.

Origine del latte:

Italia

Stagionatura:

In cella frigorifera a temperatura ed umidità controllata per OLTRE 6 MESI.

Caratteristiche fisiche:

Forma cilindrica, stampo canestrato, peso fisso: 600g.

Confezionamento:

Porzionato a roccia, confezionato in ATM.

Shelf Life:

In cella frigorifera a temperatura di +4°C durata 90 giorni.

Conservanti:

Trattato in superficie con preparato antimuffa Natamicina E235 e acido sorbico E200.

Distribuzione:

Catena del freddo quindi celle frigo e automezzi isotermitici. Massima cura dell'aspetto igienico.

Imballo:

Cartone da 8 pezzi.

Destinazione d'uso:

Alimento edibile per tutti, ad eccezione di soggetti intolleranti al latte e alle proteine del latte.

Crosta non edibile.

Descrizione:

Formaggio di latte di pecora a lunga stagionatura oltre 6 mesi **senza lattosio**. Si presenta con crosta color paglierino con riflessi più o meno scuri. La pasta risulta piuttosto compatta, leggermente occhiata e di sapore deciso e intenso.

Codice Prodotto: PL89

Codice EAN: 8024286000112

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1.754kJ/423kcal
Grassi	35 g
di cui grassi saturi	16 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	27 g
Sale	2,0 g
Calcio	720 mg (90% *VNR)

* Valori Nutritivi di Riferimento

