

 Del Giudice IL FIORE DEL LATTE	 I CASERARI Del Giudice “LIETO” da 350 g in SCATOLA da 6 pezzi	Edizione: 01 Data: 06.12.2021 Responsabile messa in commercio: Novaltis S.r.l. Via G. Bovio, 154 – Pescara mail: info@novaltis.it
   		

DESCRIZIONE PRODOTTO

NOME COMMERCIALE	“formaggio vaccino - I Caserari – LIETO - da 350 g”. Naturalmente privo di Lattosio
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio a pasta cotta
BOLLO CE	IT - 14 - 2 - CE
PRODUTTORE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Novaltis S.r.l. - sede operativa di via G. Pastore, 20 Termoli (CB) – tel: 0875.75291 – mail: info@novaltis.it Operatore Controllato BIO da ICEA. Numero: “IT BIO 006 S2033”
FORMATO PRODOTTO	una forma da 350g, sottovuoto, in scatola contenente 6 pz (2,1 Kg)
INGREDIENTI	LATTE pastorizzato, enzima coagulate, sale, fermenti lattici vivi
ALLERGENI COME INGREDIENTI	ALLERGENI: LATTE e prodotti a base di latte.
OGM	Il prodotto non contiene OGM
ORIGINE DEL LATTE	Italia
CONTENUTO COMPLESSIVO	Ogni formaggio pesa 350 g – la confezione da 6 formaggi pesa 2,1 Kg – il formaggio può essere venduto singolarmente al banco da “Libero Servizio”. Ogni formaggio è a peso fisso (350 g);
DATA DI SCADENZA	60 giorni compreso il giorno di produzione (espressa come giorno e mese)
RINTRACCIABILITA’	Il lotto può non essere indicato ai sensi dall’art. 13, comma 6 lettera “a” del DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n.109. E’ assolto dalla data di scadenza quando espressa come giorno e mese. Sottrarre i giorni di scadenza indicati, dalla data di scadenza sulla confezione, per risalire al giorno di produzione.
CODICE PRODOTTO	1751
CODICE EAN	8005906017512
CODICE EAN CASSETTA	disponibile su richiesta
CODICE GTIN	disponibile su richiesta

IMBALLAGGI

CONFEZIONE PRIMARIA	Involucro sottovuoto in poliaccoppiato (codice smaltimento 7), con etichette adesive in PP (codice smaltimento 5). Dimensioni forma: diametro: 11 cm circa – altezza 4 cm circa
CONFEZIONE SECONDARIA	Scatola in cartone / misure indicative: L = 24 cm / P = 37 cm / H = 8 cm
IMBALLAGGIO	6 formaggi da 350g per scatola (2,1 Kg) / 10 scatole per strato / 10 strati x pallet (max) / 100 scatole da 6 formaggi x pallet (max) / pallet: 80 x 120 cm / peso totale del prodotto su pallet completo (escluso tara): 210 Kg circa

CONSERVAZIONE

TEMPERATURA	Prodotto deperibile. Conservare in frigorifero alla temperatura tra +1°C e +6°C. Dopo l’apertura conservare in frigorifero tra +1°C e +6°C e consumare entro 3-4 giorni, riponendo il prodotto in contenitore con tappo o avvolgendo con pellicola
ASPETTI SENSORIALI	COLORE: tendente al paglierino. CONSISTENZA: cremoso. ASPETTO: omogeneo. ODORE: tipico, privo di note estranee. SAPORE: aromatico
CONSIGLI PER IL CONSUMATORE	Rispettare la catena del freddo e le indicazioni riportare in etichetta.

TABELLA NUTRIZIONALE - valori medi per 100 g

ENERGIA	Kj 1.638 / Kcal 396	
GRASSI	36,3	g
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	24,5	g
CARBOIDRATI	0,11	g
di cui: ZUCCHERI	0,05	g
PROTEINE	17,2	g
SALE	0,5	g
CALCIO	350	mg
NRV= 40% (Valore Nutritivo di Riferimento)		



I Caserari
“Lieto”
una forma d’arte.

Nato dalla collaborazione con l’Accademia Internazionale dell’Arte Casearia. Latte di altissima qualità, maestria e fantasia a piene mani. Formaggio meditato e perfezionato, plasmato nel sapore e nella consistenza, per regalare intense esperienze grazie a sapienti combinazioni di ingredienti e affinamenti virtuosi.