



AZIENDA AGRICOLA
Ponte Reale



Perline Ponte Reale di latte di Bufala Secchio kg 1 da 10 g

DESCRIZIONE: Formaggio fresco a pasta filata con latte di provenienza Area D.O.P .

INGREDIENTI: LATTE di Bufala D.O.P, siero innesto naturale, sale, caglio

BOLLO CE: IT 15/543 CE

COD.ART. N.: 602

T.M.C.: 25gg

Cod. ean :

PEZZATURA: 10 g

CONSERVAZIONE : + 4° C + 8° C

MODALITA' D'USO: Per assaporare il tipico gusto di latte si consiglia di riportare il prodotto a temperatura ambiente (immergendo la confezione per 15 – 20 min. in acqua tiepida) prima di degustarlo.

DESTINAZIONE D'USO: Tutta la popolazione anche fasce a rischio come bambini e anziani ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alla proteine del latte

Caratteristica Fisica	Caratteristica Microbiologica	Informazioni Nutrizionali
UMIDITA' : 61%+/-4%	COLIFORMI TOTALI: UFC/g < 1000	ENERGIA: Kcal 251 kj 1039
FIBRE: < 0.1 g	ESCHERICHIA COLI: UFC/g < 10	GRASSI: 20.5 g
PH: 5.20	STAFILOCOCCI AUREI: UFC/g < 10	Di cui acidi grassi saturi: 14.2 g
SALE: 0.6%	LISTERIA MONOCITOGENES: ABSENT	CARBOIDRATI: 0.5g
		Di cui zuccheri: 0.4 g
		PROTEINE: 16.0 g

AZIENDA AGRICOLA PONTE REALE SRL- S.P. Ponte Reale Km 7+600 – 81010 Ciorlano (CE) ITALY-www.pontereale.it- info@pontereale.it

Tel.+39 0823 940020- +39 08223 1765384 TEL +39 0823 1765383 Fax +3906.99335366 P.IVA 02085620611

Azienda Certificata Biologica Reg. CE 834/2007 e Reg.889/2008



IT-BIO-003 AGRICOLTURA UE

AZIENDA AGRICOLA
Ponte Reale



INFORMAZIONI LOGISTICHE

CONFEZIONE	PESO		MISURE CM			PALLETT		
	Netto	lordo	Altezza cm	Diametro		n. Strati	Imb.per strato	Tot. colli
Secchiello	1000g	2100g	144	177				
Pallettizzabile	2000	4200	144	177		8	20	160



AZIENDA AGRICOLA PONTE REALE SRL- S.P. Ponte Reale Km 7+600 – 81010 Ciorlano (CE) ITALY-www.pontereale.it- info@pontereale.it

Tel.+39 0823 940020- +39 08223 1765384 TEL +39 0823 1765383 Fax +3906.99335366 P.IVA 02085620611

Azienda Certificata Biologica Reg. CE 834/2007 e Reg.889/2008