



aus der alten apulischen Tradition

Crescenza

Revisione n. 2 02/12/2011

BESCHREIBUNG: Tafelweichkäse mit homogener, weicher, cremeweißer Masse.

ZUTATEN: pasteurisierte Vollmilch, Milchsäurebakterien, Salz, Lab. Er enthält keine Konservierungsstoffe

CHEMISCH-PHYSISCHE DURCHSCHNITTSEIGENSCHAFTEN: Feuchtigkeit 54- 63 %; Fette 20 - 27 %; Salz 0,7-1,2%.

NÄHRWERTE (Durchschnittswerte für 100 g): Proteine 17 g; Kohlenhydrate 2 g; Energiewert: 274 Kilokalorien/100 g - 1137 kJoules/100 g; Fette 22 g.

PACKUNGSFORMEN: in Schutzatmosphäre verpackte Stücke mit Gewicht von 250 g ca.

VERPACKUNG: Pappschachtel mm 350x 265x 85 h mit 12 Stücken.

PRODUKTCODE: 943

MINDESTENS HALTBAR: 13 Tage. Innerhalb von 2 Tagen ab dem Öffnen der Verpackung verzehren

ART DER AUFBEWAHRUNG: im Kühlschrank bei +1/+4 °C.

Rückverfolgbarkeit:

Unter Befolgung der diesbezüglichen Normen wurde ein System für die Rückverfolgbarkeit in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt des Trentino eingerichtet: Tierarztbetriebseinheit, Via Lavisotto 125, Trient. Jedes Produkt gibt auf dem Etikett eine Losnummer und das Mindesthaltbarkeitsdatum wieder.

Los und Mindesthaltbarkeitsdatum werden auch auf dem Transportdokument wiederholt. Die Untersuchung eines Loses liefert sofortige Informationen über die produzierten und verkauften Mengen der betreffenden Artikel und der Kunden, die die Empfänger dieser Produkte waren. Natürlich knüpft das gesamte System an die Produktionsmodalitäten an und geht bis auf die Rohstoffe und Verpackungen zurück.

Caseificio Abbasciano Giuseppe & C. s.n.c.
Seit 1957 der gute Geschmack bei Tisch!

Via Alto Adige, 40 - 38100 Trient ? Mwst.-Nr. und Steuernr. 00224590224

Tel. +39 0461 990183

Fax +39 0461 990696

Webseite www.abbasciano.it
E-Mail: info@abbasciano.it