



aus der alten apulischen Tradition

Margherita Frischkäse



Revisione n.2 02/12/2011

BESCHREIBUNG: Käse vom Typ "Giuncata", der auch als "Primo Sale" bekannt ist.

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

PACKUNGSFORMEN: 9 in Schutzatmosphäre verpackte Stücke mit Gewicht von je 200 g ca.

VERPACKUNG : Schale mm 320 x 260 x 60 h

PRODUKTCODE: 42

CODE EAN 13: 25 9716

MINDESTENS HALTBAR: 10 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