



aus der alten apulischen Tradition

## Ricottina rugiada



Revisione n.2 02/12/2011

**BESCHREIBUNG:** Traditioneller heimischer Ricotta in mit abnehmbarer Folie und Aromaschutzdeckel geschlossener Schale.

**ZUTATEN:** Molke, pasteurisierte Milch, Salz, Säureregulator: Zitronensäure E 330. Er enthält keine Konservierungsstoffe.

**CHEMISCH-PHYSISCHE DURCHSCHNITTSEIGENSCHAFTEN:** Feuchtigkeit 75 % , Mindestfett i.T. 30%

**PACKUNGSFORMEN:** 12 Stücke mit festem Gewicht von 250 g.

**VERPACKUNG:** Pappschachtel mm 260 x 340 x 120 h

**PRODUKTCODE:** 752

**CODE EAN 13:** 8 000308000209

**MINDESTENS HALTBAR:** 25 Tage. Innerhalb von 2 Tagen ab dem Öffnen der Verpackung verzehren

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

**PALLET EPAL:** mm 800 x 1200 x h 140

**ZUSAMMENSETZUNG PALETTEN:** 9 Schachteln pro Ebene x 10 Ebenen (Gesamthöhe mm 1350)

### 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](http://www.abbasciano.it)  
E-Mail: [info@abbasciano.it](mailto:info@abbasciano.it)