



dall' Antica Tradizione Pugliese

Crescenza

DESCRIZIONE : Formaggio molle da tavola a pasta omogenea, morbida, bianco crema.

INGREDIENTI : Latte, fermenti lattici vivi selezionati, sale, caglio.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE:

Umidità 54- 63 %

Lipidi 20 - 27 %

Sale 0,7-1,2%

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

(valori medi per 100 g)

Proteine 17 g

Carboidrati 2 g Valore energetico:

Grassi 22 g 274 kcalorie/100 g

1137 kJoules/100 g

CONFEZIONI : A peso variabile da 280 - 420 - 800 g circa in atmosfera protettiva

IMBALLAGGIO : Scatola da kg 1,6 kg circa.

CODICE PRODOTTO : 943

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE : 13 giorni.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE : In frigorifero a +4°C circa.

Rintracciabilità:

In ottemperanza alle norme relative è stato istituito un sistema per la rintracciabilità con la collaborazione dell'Azienda per i servizi Sanitari del Trentino: Nucleo Operativo Veterinario, Via Lavisotto 125 Trento.

Ogni prodotto riporta in etichetta un numero di lotto e la data di scadenza. Lotto e data di scadenza sono ripetuti anche sul Documento di trasporto. La ricerca di un lotto fornisce informazioni

immediate sulle quantità prodotte e vendute degli articoli interessati e dei Clienti destinatari degli stessi prodotti. Ovviamente tutto il sistema si aggancia alle modalità di produzione fino a risalire alle materie prime ed agli imballaggi.

Caseificio Abbasciano - dal 1957 il buon gusto a tavola

via Alto Adige 40 - 38100 Trento - P.I. e C.F. 00224590224

Tel. +39 0461 990183 - Fax +39 0461 990696 Web www.abbasciano.it - Email info@abbasciano.it