



dall' Antica Tradizione Pugliese

Ricottina nostrana cestello



DESCRIZIONE : Ricotta tradizionale nostrana nella fuscella di produzione.

Tara fuscella g 10.

INGREDIENTI : Siero e latte pastorizzati, sale marino. Correttore di Acidità E 330: Acido Citrico.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE : Umidità 75 % , grasso min./ s.s. 20 %.

CONFEZIONI : 6 pezzi a peso variabile da 300 grammi circa in una vaschetta sigillata da mm 320 x 260 x h 90.

IMBALLAGGIO : Scatola cartone mm 260 x 340 x h 120

CODICE PRODOTTO : 1966

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE : 8 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE : Al freddo +1/+4 °C

PALLET EPAL : mm 800 x 1200 x h 140

COMPOSIZIONE PALLET : 9 scatole per piano x 10 piani (altezza complessiva mm 1350)

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