



*dall' Antica Tradizione Pugliese*

## **Trecciona affumicata**



DESCRIZIONE : Tipico formaggio affumicato a pasta filata lavorata a mano

INGREDIENTI : Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE : Umidità 48%, grasso min/s.s. 44%

CONFEZIONI : 4 pezzi prepesati da Kg. 2.5 circa cadauno in confezione sottovuoto

IMBALLAGGIO : Vassoio cartone rigido mm 590 x 395 x 115 h

CODICE PRODOTTO : 372

CODICE EAN 13 : 25 9718

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE : 60 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE : In frigorifero a +1/+4°C

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