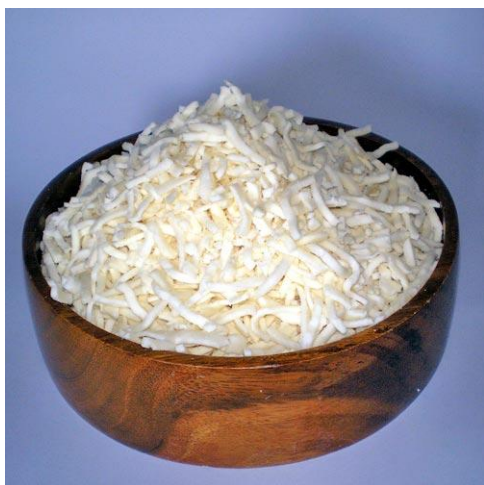




dall' Antica Tradizione Pugliese

Mozzarella per pizza a cubetti, cubettini e julienne



DESCRIZIONE : Mozzarella per usi gastronomici già tagliata

INGREDIENTI : Latte pastorizzato, sale, caglio.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE : Umidità 52%, grasso min/ s.s. 44%

CONFEZIONI :

A) 2 sacchi da 7 Kg. cad. (cubetti), cod. 984, EAN 13 : 8000308000513

B) 2 sacchi da 3 kg cad. (cubetti), cod. 2519, EAN 13 : 8000308000520

C) 2 sacchi da 2,5 kg cad. (cubettini), cod. 2519, EAN 13 : 8000308000537

D) 2 sacchi da 2,5 kg cad. (formato julienne), cod. 2501, EAN 13 : 8000308000544

IMBALLAGGIO :

A) Vassoio cartone rigido mm 590 x 395 x 115 h

B), C) e D) Scatola cartone mm 260 x 340 x 120 h

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE : 18 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 - Email info@abbasciano.it