



dall' Antica Tradizione Pugliese

Ricotta alla pugliese



DESCRIZIONE : Ricotta particolarmente cremosa e delicata.

INGREDIENTI : Siero, panna e latte pastorizzati, sale, correttore di acidità: acido citrico E 330.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE : Umidità 68% , grasso min / s.s. 35%

CONFEZIONI : 2 + 2 pezzi pre-pesati da Kg. 1,2 circa cadauno

IMBALLAGGIO : Scatola cartone mm 260 x 340 x 120 h

CODICE PRODOTTO : 182

CODICE EAN 13 : 264111

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE : 10 giorni

Consumare entro 3 giorni dall' apertura della confezione

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