



Società Agricola **AGRIMIRRA** SS
Via Acqua dei Pioppi, 46
84025 Eboli (SA) ITALIA
Tel. 0828.651258
info@agrimirra.it

www.agrimirra.it



CIAMBELLA OLIVE E SPECK

PESO E FORMATI DISPONIBILI

1,5 kg / 2,5 kg

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

Energia/Energy.....974,5 kJ/236,4 kcal
Grassi/Fat.....16,4 g
di cui saturi/of which saturated.....9,1 g
Carboidrati/Carbohydrate.....1,6 g
di cui zuccheri/of which sugar.....0,5 g
Proteine/Proteins.....20,7 g
Sale/Salt.....1,5 g

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

TIPOLOGIA E DENOMINAZIONE DI PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino

SEDE UNITÀ PRODUTTIVA

Via Acqua dei Pioppi, 46 Eboli (SA) ITALIA

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

MATERIA PRIMA

LATTE vaccino preriscaldato a 38°C

INGREDIENTI/COADIUVANTI TECNOLOGICI

Sale, caglio, 10% speck (carne suina, sale, spezie, destrosio, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di sodio), 4% olive

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

DATI PRODUTTIVI

LAVORAZIONE

Lavorazione a crudo del latte vaccino preriscaldato a 38°C; integrazione di lattefermento e caglio. Prima fase di parziale rottura a croce, spinatura e cottura a 42°C; estrazione del siero, filatura in acqua a 90°C e modellatura con aggiunta di olive e speck.

DURATA STAGIONATURA

Stagionatura non necessaria

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

In cella

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra 0°C e +4°C

TEMPERATURA DI SOMMINISTRAZIONE

Tra 14°C e 18°C

MODALITÀ DI TRASPORTO

In camion frigo

TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE

30 giorni; 60 giorni sottovuoto