



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

www.agrimirra.it



FIOR DI LATTE

.....

PESO E FORMATI DISPONIBILI

20 g / 50 g / 250 g / 500 g /
250 g / 500 g / 1 kg / formati su richiesta

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

Energia/Energy.....099 kJ/265 kcal
Grassi/Fat.....21 g
di cui saturi/of which saturated.....6 g
Carboidrati/Carbohydrate.....0,9 g
di cui zuccheri/of which sugar.....0,5 g
Proteine/Proteins.....19 g
Sale/Salt.....1,2 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
Fermenti lattici, sale, caglio
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 rottura a croce e spinatura; estrazione del siero, filatura della pasta in acqua a 90°C e formatura.
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
10 giorni