



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