



Bontà per passione

Soc. Agricola Venedia Fattorie s.s

Sede legale: Via G. Ancillotto 96

Sede Operativa: Via G. Ancillotto 96, Eraclea 30020 (VE)

C. F./P.I.: 04261790267

Tell/Fax: 0421318483

E-mail: info@venediafattorie.it

SCHEDA TECNICA SFIZIO DI BUFALA

| | | |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Sfizio di Bufala | Codice Prodotto:TB001 Codice Ean 2740159..... Codice logistica: | Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto: |
| | | Energia 1602KJ/387Kcal |
| | | Grassi 34g |
| | | di cui acidi grassi saturi 27g |
| | | Carboidrati 0.3g |
| | | di cui zuccheri 0.3g |
| | | Proteine 18g |
| | | Sale 1.9g |

DENOMINAZIONE DI VENDITA

"SFIZIO DI BUFALA"

DESCRIZIONE: Formaggio fresco a pasta molle e crosta fiorita, di latte 100% di bufala prodotto nelle Venezie

INGREDIENTI: Latte intero di bufala fresco, fermenti lattici vivi caglio, sale.

FORMA: Quadrata

PESO: Variabile, da 1,8 a 2,2 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO ESTERNO: La crosta si presenta sottile e bianca, con un interno a pasta morbida e cremosa.

ODORE: Tipico del latte bufalino

SAPORE: Caratteristico e delicato, non paragonabile con altri formaggio freschi, dovuto essenzialmente alla natura della sua materia prima.

CONFEZIONAMENTO:

•Cartone da 1 pz

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare nel liquido di governo a 4°C.

Da consumarsi preferibilmente a temperatura ambiente(20/25°C)

Come riportato in etichetta

SCADENZA: 30 gg dalla data di fornitura

ALLERGENI: Proteine del latte , lattosio