

Identificazione	MASCARPONE
Autorizzazione sanitaria	IT 05/035 CE
Descrizione prodotto	Formaggio cremoso ricavato dalla panna ottenuta per affioramento naturale del latte vaccino.
Zona di produzione	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
Ingredienti costitutivi	Panna di LATTE vaccino da affioramento naturale, correttore di acidità: acido citrico.
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Cremoso, bianco panna, dal sapore leggero e delicato. Ottimo non solo per i dolci, ma anche in cucina in sostituzione della panna.
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Allergeni:	Latte e derivati.
Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto	Energia 1910 kj, 460 kcal Grassi 47g di cui acidi grassi saturi 24g Carboidrati 0,3 di cui zuccheri 0,3 Proteine 7,6g Sale 0,3g
Imballo primario	I materiali che vengono utilizzati come imballaggio o venire a contatto con i prodotti hanno i requisiti definiti dal D.M. 21/03/73 e successive modificazioni
Consumo	Va consumato fresco. In cucina viene utilizzato per la realizzazione di creme e dolci.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo asciutto, riparare dalla luce, lontano da fonti di calore, ecc.
Temperature di conservazione	Max +4°C.
Termine minimo di conservazione	8 giorni dalla produzione