

Identificazione	FORMAGGIO QUADRO
Autorizzazione sanitaria	IT 05/035 CE
Descrizione prodotto	Formaggio pasta molle da tavola con struttura compatta e morbida.
Zona di produzione	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
Ingredienti costitutivi	Latte fresco pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Senza aggiunta di conservanti.
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Formaggio in forme quadrate dal peso di circa 2,2 Kg. Cadauna. Crosta non edibile Etichetta su una faccia. Sapore dolce, morbido e gradevole.
Allergeni:	Latte e derivati.
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto	Energia 1350 kj, 323 kcal Grassi 26g di cui saturi 19g Carboidrati 0 di cui zuccheri 0 Proteine 21g Sale 1,1g Lattosio <0,1
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 <ul style="list-style-type: none"> • pellicole di carta e pelure • trattamento superficiale con copolimero colore giallo chiaro (E160b, E150d)
Modalità di conservazione	Conservare in frigo.
Temperature di conservazione	Forma intera da +4°C a +10°C. In pezzi a +4°C.
Termine minimo di conservazione	Per le forme intere: 90 giorni dalla data di produzione