

Identificazione	LATTERIA DEL PONTE
Autorizzazione sanitaria	IT 05/035 CE
Descrizione prodotto	Formaggio a pasta biancastra o leggermente giallo paglierino, leggera occhiatura.
Zona di produzione	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
Ingredienti costitutivi	Latte intero fresco pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Formaggio di forma cilindrica, peso 11 kg. circa, colore crosta rosso, formaggio leggero, dolce, delicato. Crosta non edibile
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 1510 kj, 370 kcal Grassi 33g di cui acidi grassi saturi 14g Carboidrati 0 di cui zuccheri 0 Proteine 26g Sale 1,6g
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 rosso
Modalità di conservazione	Conservare in luogo asciutto, riparare dalla luce, lontano da fonti di calore, ecc.
Temperature di conservazione	Forma intera da +4°C a +10°C. In pezzi a +4°C.
Termine minimo di conservazione	Per le forme intere: 12 mesi dalla data di produzione