

<b>Identificazione</b>	<b>TOSELLA</b>
<b>Autorizzazione sanitaria</b>	IT 05/035 CE
<b>Descrizione prodotto</b>	Formaggio fresco a pasta molle consumato freschissimo di colore bianco candido. Si può consumare cotto alla griglia o impanato o anche abbrustolito al forno.
<b>Zona di produzione</b>	<b>Latte</b> proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
<b>Ingredienti costitutivi</b>	<b>Latte</b> fresco pastorizzato, fermenti lattici selezionati, sale, caglio. Senza conservanti.
<b>Caratteristiche fisiche e sensoriali</b>	Formaggio in panetti rettangolare dal peso di circa 1,5 Kg. cadauno. Sapore dolce e fresco.
<b>Allergeni:</b>	<b>Latte</b> e derivati.
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
<b>Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto</b>	Energia 1315 kj, 314 kcal Grassi 27g di cui acidi grassi saturi 5g Carboidrati 0,8 di cui zuccheri 0,6 Proteine 17,3g Sale 1,2g
<b>Imballo primario</b>	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
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in frigo.
<b>Temperature di conservazione</b>	Max.+4°C.
<b>Termine minimo di conservazione</b>	12 giorni dalla produzione