

Identificazione	TOSELLA
Autorizzazione sanitaria	IT 05 35 CE
Descrizione prodotto	Formaggio fresco a pasta molle consumato freschissimo di colore bianco candido. Si può consumare cotto alla griglia o impanato o anche abbrustolito al forno.
Zona di produzione	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
Ingredienti costitutivi	Latte fresco pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Senza conservanti.
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Formaggio in panetti rettangolare dal peso di circa 1,5 Kg. cadauno. Sapore dolce e fresco.
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 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
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
Modalità di conservazione	Conservare in frigo.
Temperature di conservazione	Max.+4°C.
Termine minimo di conservazione	12 giorni dalla produzione