



Prodotto <i>Product</i>	PINO DI NATALE
Codice Prodotto <i>Product Code</i>	16
Ingredienti <i>Ingredients</i>	LATTE intero di capra, caglio, sale. Aromatizzazione di superficie inferiore al 5 % del peso totale in proporzione variabile (rosmarino, lavanda, santoreggia, PEPE ROSA) MILK (full-fat goat's milk), rennet, salt. Surface flavouring accounts for less than 5% of total weight in variable proportions (rosemary, lavender, savory PINK PEPPER)
Allergeni <i>Allergens</i>	LATTE, PEPE ROSA MILK, PINK PEPPER
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic qualities</i>	Formaggio di capra a latte crudo, pasta molle a crosta fiorita aromatizzato in superficie in proporzione variabile con erbe provenzali e pepe rosa. <i>Soft goat's cheese made from unpasteurized milk, soft-ripened, surface flavouring of herbs of Provence and pink pepper in variable proportions.</i>
Caratteristiche Microbiologiche <i>Microbiological properties</i>	Escherichia Coli <10 - Stafilococco coag. Positivi <10 - Salmonella assente - Listeria monocytogenes assente <i>Escherichia Coli <10 - coag.-positive Staphylococcus <10 - Salmonella absent - Listeria monocytogenes absent</i>
Conservazione <i>Storage</i>	in frigorifero +4 ° C <i>refrigerate at +4 ° C</i>
Shelf life <i>Shelf life</i>	60 gg dal confezionamento <i>60 days from packing date</i>
Stagionatura <i>Aging</i>	
Pezzatura <i>Size</i>	1 pz = 1,8 kg circa <i>1 piece = approx. 1.8 kg</i>
Imballo <i>Packaging</i>	1 cartone x 1 pz <i>1 box for 1 piece</i>
Dimensioni imballo (cm) Lung x Larg x Alt <i>Package dimensions (cm)</i> L x W x H	35 x 26 x 10
n° Colli per strato <i>n° Boxes per layer</i>	
n° Strati per pallets <i>n° Layers per pallet</i>	
Valori Nutrizionali <i>Nutritional values</i>	