



Prodotto Product	BRILLANTE
Codice Prodotto Product Code	39
Ingredienti Ingredients	LATTE di capra intero, sale, caglio di capretto, aromatizzazione: CHAMPENOISE ROSE' o PASSITO (contiene SOLFITI), gelatina alimentare (colla di pesce), carbone vegetale. Aromatizzazione inferiore al 2% del peso totale. MILK (full-fat goat's milk), salt, kid rennet, flavouring: MÉTHODE CHAMPENOISE ROSE' or sweet PASSITO wine (contains SULPHITES), food gelatin (fish glue), vegetable carbon. Flavouring accounts for less than 2% of total weight.
Allergeni Allergens	LATTE, CHAMPENOISE ROSE' O PASSITO contiene SOLFITI, NON ADATTO AI CELIACI E CHI E' ALLERGICO ALLE MUFFE MILK, MÉTHODE CHAMPENOISE ROSE' OR SWEET PASSITO WINE contains SULPHITES, NOT SUITABLE FOR CELIACS AND MOULD ALLERGY SUFFERERS
Caratteristiche organolettiche Organoleptic qualities	Formaggio derivante da acidificazione lattica, sgocciolato in teli, salato a secco, prodotto a latte crudo. Formaggio delicato, semi stagionato al carbone vegetale con l'elegante abbinamento di due gelatine di vino: una di champenoise rose' e una di passito. <i>Cheese made by lactic acid fermentation process, drained in cheesecloth, dry salted, made from unpasteurized milk Mild cheese, semi-aged using vegetable carbon with the elegant pairing of two wine gelatins: one made with méthode champenoise rosé and one with sweet passito.</i>
Caratteristiche Microbiologiche Microbiological properties	Escherichia Coli < 100 ufc/g - Stafilococco coag. Positivi < 100 ufc/g - Salmonella assente in 25 g - Listeria monocytogenes assente in 25 g Escherichia Coli < 100 CFU/g - coag.-positive Staphylococcus < 100 CFU/g - Salmonella absent in 25 g - Listeria monocytogenes absent in 25 g
Conservazione Storage	In frigorifero + 4° C, in celle statiche <i>Refrigerate at + 4° C, in cold storage rooms with natural ventilation</i>
Shelf life Shelf life	15 gg dal confezionamento <i>15 days from packing date</i>
Stagionatura Aging	15 gg minimo <i>at least 15 days</i>
Pezzatura Size	1 pz = 80 gr circa <i>1 piece = approx. 80 g</i>
Imballo Packaging	1 vaschetta trasparente = 2 pz 1 cartone= 4 vaschette <i>1 clear tray = 2 pcs 1 box = 4 trays</i>
Dimensioni imballo (cm) Lung x Larg x Alt Package dimensions (cm) L x W x H	35 x 25 x10
n° Colli per strato n° Boxes per layer	
n° Strati per pallets n° Layers per pallet	
Valori Nutrizionali Nutritional values	