



Caseificio Pier Luigi Rosso srl – Via Serralunga 11 – Biella (Bi) – tel. +39 015 610887-37



CASTELLA Crema di Castelrosso 120g

Codici:

Codice interno: 59CAS

Codice prodotto: 2000057

Tipologia:

Crema di Formaggio Castelrosso

Forma:

Cilindrica con diametro di 6,0 cm ca. ed altezza di 8,5 cm ca.

Crosta:

Assente

Pasta:

Spalmabile

Uso:

È utilizzata come fonduta, condimento per pasta, riso, torte salate, spalmabile su crostini di pane, ripieno per voulevent, in abbinamento con salumi (speck, bresaola) o verdure bollite (patate, fagiolini ecc).

Da utilizzare calda, da scaldare a bagnomaria o forno microonde.

Ingredienti:

Formaggio Castelrosso (**Latte**, sale, caglio, fermenti lattici) 50%, **Panna**, acidificante E270.

Confezione:

Vaso di vetro 120 g.

Unità imballo:

Scatola di cartone contenente 12 vasi.

Dimensioni scatola cm: 30x20x11h.

Pallettizzazione:

Strato pallet – 10 cartoni.

Pallet – 50 cartoni.

Distribuzione:

Automezzi refrigerati.

Conservazione:

Luogo fresco ed asciutto.

T.M.C.:

36 mesi a temperatura ambiente.

Data di scadenza:

Presente

Origine del latte Italia	
Caratteristiche batteriologiche	
Cbt	<1.000 UFC/g
Coliformi totali	<1.00 UFC/g
Escherichia coli	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Clostridi solfito riduttori	<10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Lieviti	<1.000 UFC/g
Valori nutrizionali per 100g	
Energia (kj/kcal)	1.628/391
Grassi (g)	27
-di cui acidi grassi saturi	17
Carboidrati (g)	22
-di cui zuccheri (g)	15
Proteine (g)	15
Sale (g)	0.85
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	