



Via S. Mercadante, 41 - 76123 Andria (BT) Tel./Fax 0883-598017
 www.caseificiosimone.it / caseificiosimone@libero.it

FIORDILATTE

Il fior di latte è un formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è elastica e la pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato e l'odore è fresco e gradevole. Trova il maggior consumo a tavola nella composizione di antipasti e stuzzichini.



Etichettatura Nutrizionale	
valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Valore energetico	254 Kcal
Valore energetico	1057 Kj
Proteine	12 g
grassi	18 g di cui acidi grassi saturi:12 g
Sale	0,74 g
carboidrati	2,8 g di cui zuccheri:2 g

Confezione	peso
Vaschetta	250 g/500 g/1000 g/3000 g
Ingredienti -LATTE CRUDO , caglio, sale, correttore di acidità E330	
Caratteristiche microbiologiche - Rispetto dei parametri e limiti del Regolamento (CE) n.853/2004 e Regolamento (CE) n.1441/2007	
Termine massimo di conservazione: 10 gg a confezione integra	
Temperatura di conservazione: conservare in frigo da + 0 °C +6 °C	
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA (Puglia e Basilicata)	
REVISIONE 02/01/2025	