



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

STRACCIATELLA

Si tratta di un formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino realizzato interamente a mano. E' caratterizzata da sfilacci di mozzarella immersi nella panna fresca. Dalla consistenza morbida e cremosa colpisce per il sapore dolce del latte fresco e per la golosità.



Etichettatura Nutrizionale valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Energia	259 Kcal
energia	1070 kj
proteine	8,7 g
grassi	25 g di cui :acidi grassi saturi:15 g
Sale	0,57 g
carboidrati	0,7 g di cui zuccheri:0,6 g

Confezione	peso netto
vaschetta	250 g/500 g/1 000 g

Ingredienti - LATTE CRUDO, panna UHT, 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 a + 0 °C +6 °C

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA (PUGLIA E BASILICATA)

REVISIONE 02/01/2025