FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

Opracowane przez Foddiamo Sp. z o.o. na podstawie oryginalnej specyfikacji produktowej dostawcy



Kod produktu: LAT0003

Nazwa produktu: MASCARPONE BRESCIALAT 500 GR

Opis: Miękki ser do smarowania, otrzymywany w wyniku kwasowej koagulacji śmietanki mlecznej. Idealny do wzbogacania deserów i dań pikantnych. Jego miękka konsystencja i delikatny smak sprawiają, że idealnie nadaje się do przygotowywania takich potraw jak tiramisu, ale także risotto i sosów.

EAN produktu: 80503781

Składniki: ŚMIETANKA pasteryzowana, **MLEKO** pasteryzowane, regulator kwasowości: kwas mlekowy

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość enetgetyczna	Kcal 411/KJ 1693
Tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	42 g 30 g
Węglowodany w tym cukry proste	4,6 g 4,6 g
Białko	3,6 g
Sól	0,11 g

Właściwości mikrobiologiczne	
Parametr	**Wartość**
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Gronkowce koagulazy +	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Nieobecne / 25g
Salmonella	Nieobecne / 25g
Drożdże	<10
Pleśnie	<10

Okres przydatności do spożycia: 110 dni

Warunki przechowywania: Przechowywać w temperaturze 2-6°C.

Alergen: mleko

Paletyzacja:

Ilość szt. w kartonie: 6

Ilość szt. na warstwie: 60

Ilość szt. na palecie: 600

FOODiAMO