

FIOR DI PRATO

FORMAGGIO FRESCO DA TAVOLA



CROSTA

Sottile, dal colore bianco con presenza di muffe naturali

PASTA

Gessata

COLORE

Bianco

SAPORE

Dolce e leggermente aromatico

STAGIONATURA

Minimo 5 giorni

ZONA DI PRODUZIONE

Lombardia

PERIODO DI PRODUZIONE

Tutto l'anno

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Valore energetico	299 Kcal – 1.241 kj
Grassi s/s	24,42 g
di cui saturi	15,90 g
Carboidrati	0,2 g
di cui zuccheri totali	0,021 g
Proteine	19,67 g
Sale	1,88 g

ALLERGENI CONTENUTI

Latte (compreso lattosio)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Valori indicativi (limiti per lotto)

Coliformi	< 1.000 UFC/g
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Staph. aureus	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listera m.	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti	Latte, sale, caglio
Formato	Porzione da 250 g
Modalità di conservazione	in frigorifero a +4°C
Bollo CEE	IT 03 18 68 CE
Shelf life	60 gg dalla consegna

TIPOLOGIA IMBALLI

Imballo primario	Confezione sottovuoto o in atm
Imballo secondario	Cartone
Colli per piano	10
Piani per pallet	5



SANTANGIOLINA LATTE FATTORIE LOMBARDE SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA
Via del Marzano, 2 - 20078 San Colombano al Lambro MI - Tel. 0371 89420 • info@santangiolina.it • www.santangiolina.com