



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA[®] S.r.l.

DENOMINAZIONE PRODOTTO: LA TUR

INGREDIENTI: latte vaccino pastorizzato, latte ovino pastorizzato, latte caprino pastorizzato, caglio, sale

DESCRIZIONE: formaggio leggermente stagionato a pasta molle, privo di occhiature, con crosta edibile bianca/giallo paglierino, peso 230g circa, forma cilindrica di diametro 8cm circa e altezza 6cm circa. Il prodotto rispetta la normativa vigente nazionale ed UE

CONFEZIONAMENTO: il prodotto è posto in un pirottino in carta. Sulla superficie opposta è applicata un'etichetta in carta accoppiata con polietilene riportante tutte le diciture di legge e la data di scadenza. Il materiale dell'imballo rispetta le normative inerenti la migrazione specifica e globale. Il prodotto viene venduto in scatole di polistirolo contenenti 6 pezzi.

SHELF LIFE: 45 giorni dalla data di confezionamento

PARAMETRI MICROBIOLOGICI: conformi con la legislazione vigente

TABELLA NUTRIZIONALE

Umidità	%	58,44	Sodio (come Na)	%stq	0,44
Residuo Secco	%	41,56	Fosforo (come P)	%stq	0,16
Grassi totali	%stq	25,20	Valore energetico	Kcal/100 g	285
Proteine (N x 6,38)	%stq	12,90	Valore energetico	Kj/100 g	1193
Colesterolo	%stq	0,12	Vitamina "A"	U.I./100 g	2050
Carboidrati	%stq	1,7	Vitamina B1	mg/100 g	0,024
Sali totali	%stq	1,63	Vitamina B2	mg/100 g	0,20

DESTINAZIONE D'USO: formaggio da tavola destinato al consumo senza ulteriori trattamenti

CONSERVAZIONE: conservare a +4°/+8° C.

ALLERGENI: latte