

SCHEDA TECNICA  
FORMAGGIO “AL TARTUFO”



LINEA	Formaggio di latte vaccino, lavorato a crudo, latte intero (non scremato) latte Omega3 naturali certificato dalla Bleu Blanc Coeur
INGREDIENTI	Latte, tartufo, sale, caglio.
DESCRIZIONE	formaggio a crosta lavata, gustoso, pasta morbida. Alla cagliata vengono aggiunti pezzettini di tartufo nero del Piemonte.
STAGIONATURA	60 gg
CODICE EAN	
VITA PRODOTTO	Non inferiore a 90 gg
PEZZATURA	0,8 kg ca
CONSERVAZIONE	Conservare in frigo a +4°
CONSUMO	A temperatura ambiente; non indicato alle persone intolleranti al latte
ETICHETTATURA	Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Dlvo 109 del 1992 e successive modifiche.