

**SCHEMA TECNICA
FORMAGGIO “VAL BADIA”**



LINEA	Formaggio di latte vaccino, lavorato a crudo, latte intero (non scremato) latte Omega3 naturali certificato dalla Bleu Blanc Coeur
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio
DESCRIZIONE	Formaggio a crosta naturale, leggermente gustoso, pasta bucherellata
STAGIONATURA	60 -90 gg
CODICE EAN	2101010004236
VITA PRODOTTO	Non inferiore a 90 gg
PEZZATURA	1 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.
PEZZI PER CARTONE	6