

Treccia di latte di bufala Braid mozzarella

Descrizione / Description:

formaggio fresco a pasta filata / fresh stretched cheese
peso / weight: 250 g., 500 g., 1kg, 2kg, 3kg

Ingredienti / Ingredients:

latte di bufala, siero innesto naturale, caglio, sale
buffalo milk, natural whey starter culture, rennet, salt

Caratteristiche Organolettiche / organoleptic characteristics

colore / colour: bianco caratteristico / characteristic white
odore / aroma: sui generis / sui generis
sapore / taste: dolce leggermente acidulo / sweet slightly sour

Valori Nutrizionali / nutritional values

espressi su 100 g di prodotto / for 100 g product
Kjoule: 1098
Kcal: 265
proteine / proteins: 18 g
grassi / fats: 21 g
di cui saturi / of which saturated: 13 g
carboidrati / carbohydrates: 0,9 g
di cui zuccheri / of which sugars 0,9 g
sale / salt: 0,2 g max
calcio / calcium: 220 mg (27,5% RDA)
fosforo / phosphorus 30mg

Parametri chimici / chemical parameters

espressi su 100 g di prodotto / for 100 g product
pH: 5.2 - 5.4 +/-2%
umidità / humidity: 60.00 +/-2%
sostanza secca / dry matter: 40.00 +/-2%
materia grassa / fat: 52.00 %

Profilo microbiologico / Microbiological profile:



coliformi / coliform a/to 30°C: ufc/g ≤100
escherichia coli: ufc/g ≤10
stafilococcus aureus: ufc/g assente / absent
salmonella: ufc/25g assente / absent
listeria monocytogenes: ufc/25g assente / absent

scadenza / shelf life 15gg
conservazione / storage +4°C
modalità di trasporto / transport methods +4°C



La Treccia San Vito racchiude le stesse caratteristiche della mozzarella, cambia solo nel formato e nel metodo di lavorazione che è solo ed esclusivamente manuale. Le abili mani del casaro intersecano tra di loro una lunga corda di pasta filata in modo da ottenere la forma caratteristica. Braid San Vito contains the same features as mozzarella, only changes in the format and method of processing that is exclusively manual. The skilled hands of the dairyman intersect with each other a long cord of pasta filata cheese so as to obtain the characteristic shape.



unità/unit	imballo/box	pz x U.V.	peso/weight x pz.	Cod. Ean Art.	
	2 x 250g	polistirolo/ polystyrene 3kg	6	500g	8068057253192
	4 x 250g	polistirolo/ polystyrene 3kg	3	1kg	
	1 x 500g	polistirolo/ polystyrene 3kg	6	500g	8068057253192
	2 x 500g	polistirolo/ polystyrene 3kg	3	1kg	
	1/2/3kg	polistirolo/ polystyrene	variabile	variabile	
	1 x 250g	cartone/box 2kg	8	250g	806805725322