



Maletti 1867 Srl Via della Repubblica, 3 41051 Castelnuovo  
Rangone (Modena), Italia Tel +39 059 539 911 - Fax +39  
059 537 158, info@maletti1867.it  
www.maletti1867.it www.malettistore.it

Rev. 07 del 21/01/2019  
Pagina 1 di 1

<b>Prodotto:</b>	<b>BIANCO DI BUFALA</b>
<b>Cod. Articolo:</b>	

<b>Descrizione:</b>	Formaggio di bufala a crosta fiorita
<b>Formato</b>	Forma intera con peso variabile da 1 kg a 1,5 kg
<b>Temperatura di conservazione:</b>	Da 1° C a 6° C
<b>Shelf life:</b>	60 gg
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<b>Allergeni presenti:</b>	Latte
<b>Modalità di trasporto:</b>	Refrigerato

Descrizione del prodotto	
<b>Ingredienti:</b>	<b>Latte</b> di bufala intero pastorizzato, sale, caglio.
<b>Origine del latte:</b>	Italia
<b>Dimensioni medie:</b>	Forma rettangolare con lunghezza 20 cm, larghezza 13 cm e scalzo di 5/6 cm.
<b>Crosta:</b>	Fiorita, bianca e delicata.
<b>Pasta:</b>	Molle, omogenea dal colore bianco latte. Possono presentarsi rade occhiature.
<b>Salatura:</b>	In salamoia
<b>Gusto e sapore:</b>	Delicato e dolce.
<b>Stagionatura:</b>	Minimo 20 gg
<b>Imballo previsto:</b>	Incarto con carta vegetale

Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)		Profilo Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)	
Salmonella	Assente in 25 g	Energia	1554 kj 376 kcal
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Grassi	34 g
		di cui acidi grassi saturi	26 g
Escherichia coli $\beta$ -glucuronidasi positivo	$\leq 100$ UFC/g	Carboidrati	0,5 g
		di cui zuccheri	0,3 g
Stafilococchi coagulasi positivi	$\leq 100$ UFC/g	Proteine	16 g
		Sale	1,6 g

Informazioni logistiche		
<b>N° pezzi per collo</b>	3	
<b>Pallets:</b>	Dimensioni del collo (cm)	Altezza: 9 – Lunghezza: 43,5 – Larghezza: 21,5
	Colli per strato	7
	Strati per bancale	8