



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

Prodotto:	BIANCO DI BUFALA
Cod. Articolo:	

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

Descrizione del prodotto	
Ingredienti:	Latte di bufala intero pastorizzato, sale, caglio.
Origine del latte:	Italia
Dimensioni medie:	Forma rettangolare con lunghezza 20 cm, larghezza 13 cm e scalzo di 5/6 cm.
Crosta:	Fiorita, bianca e delicata.
Pasta:	Molle, omogenea dal colore bianco latte. Possono presentarsi rade occhiature.
Salatura:	In salamoia
Gusto e sapore:	Delicato e dolce.
Stagionatura:	Minimo 20 gg
Imballo previsto:	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 β -glucuronidasi positivo	≤ 100 UFC/g	Carboidrati	0,5 g
		di cui zuccheri	0,3 g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 UFC/g	Proteine	16 g
		Sale	1,6 g

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