

### Descrizione prodotto

### Primosale Tondo bianco



<b>Ingredienti</b>	LATTE vaccino, fermenti lattici , sale, caglio.
<b>Allergeni nel prodotto</b>	Latte, Lattosio
<b>Allergeni da contaminazione</b>	Nello stabilimento sono presenti: Glutine, Latte, Uova

Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto	
Energia	kJ 1122 kcal 270
Proteine	17,9 g
Carboidrati	1,30 g
di cui Zuccheri	
Grassi	21,50 g
di cui Grassi saturi	
Calcio	N/D
Sale	N/D

**MODALITA' CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE**  
Conservazione: 0°c +4°c  
Formaggio da tavola a pasta molle, pronto per il consumo

### Caratteristiche Organolettiche:

<b>Gusto</b>	Dolce , leggero sentore di mandorla
<b>Consistenza</b>	Pasta molle, gradevolmente fondente al palato
<b>Colore</b>	Bianco avorio
<b>Aspetto</b>	Tondo liscio
<b>Odore</b>	Freschissimo tipico del prodotto

Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi	
Coliformi totali a +30.°	< 50 ucf/g
E.coli	< 100 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 10 ufc/g
Muffe	< 1000 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g
Patogeni	
Listeria monocit., Salmonella	Assenti in 25 g

**Prodotto esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del regolamento CE 1829/2003 E 1830/2003**

Il **primosale** è un formaggio da tavola fresco e giovane preparato con latte vaccino e stagionato 24 ore dopo ore dopo la sua preparazione. La lavorazione del primosale è sempre la stessa: il latte crudo e intero viene salato e fatto cagliare, compresso nelle forme (tonde o rettangolari), a volte aggiungendo peperoncino o altre spezie, e poi lasciato rassodare per 24 ore. Per queste caratteristiche e per la consistenza malleabile, il primosale in cucina è molto versatile come “base” per numerose ricette, come nella farcitura delle torte salate pizza e insalate.

### Caratteristiche merceologiche, imballi e pallettizzazione

<b>Codice Articolo</b>	BSA01	<b>Codice linea Prodotti</b>	IOG - Casari IOGUSTO
<b>Formato</b>	2,0 kg	<b>Dimensioni unità vendita</b>	19,0p x 19,0l x 8,5h cm
<b>Codice EAN pezzo</b>	2-352935	<b>Shelf-life</b>	14 gg (2/3 SL)
<b>Tipologia confezione</b>	Incarto per alimenti + sottovuoto	<b>Tipo Imballo</b>	Polistirolo
<b>Numero pezzi per imballo</b>	1	<b>Dimensioni Imballo</b>	24,0p x 24,0l x 12h cm
<b>Tipo pedana</b>	Europallet 80x120 cm	<b>N° conf x u.ve</b>	1
<b>N° Cartoni x strato</b>	15	<b>N° strati x pallet</b>	8
<b>n° Cartoni x pallet</b>	120	<b>Altezza e peso pallet</b>	96 cm - 240 kg