

Identificazione	ROBIOLA DEL PONTE
Autorizzazione sanitaria	IT 05 35 CE
Descrizione prodotto	Formaggio fresco da tavola a pasta molle, prodotto con latte intero pastorizzato
Zona di produzione	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
Ingredienti costitutivi	Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Morbida, fondente in bocca, compatta, con occhiature fine o inesistenti di colore bianco o leggermente paglierino.
Allergeni:	Latte e derivati.
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto	Energia 1277 kj, 309 kcal Grassi 19,0g di cui saturi 15,0g Carboidrati 2,3g di cui zuccheri 2,3g Proteine 10,0g Sale 1,0g
Imballo primario	I materiali che vengono utilizzati come imballaggio o venire a contatto con i prodotti hanno i requisiti definiti dal Reg.CE 1935/2004, Reg.CE 10/2011 e successive modificazioni
Modalità di conservazione	Conservare in frigo.
Temperature di conservazione	T° compresa da +0 e +4°C.
Termine massimo di vendita sfusa	12 giorni dalla data di produzione