



PRATAIOLA MIGNON

Denominazione del prodotto: **Formaggio a pasta molle**

Descrizione commerciale:

Formaggio tipico e tradizionale che si presta a essere cucinato in tante gustose ricette, regalando sempre nuove emozioni.

CONSIGLIO DI COTTURA:

ottima scottata in padella antiaderente o sulla griglia, si presta anche ad essere cotta per qualche secondo in forno microonde o per qualche minuto in forno tradizionale. Più ricca e nutriente se impanata con uovo e pan grattato e poi dorata in padella con un filo d'olio.



VINI DA ABBINARE: Dolcetto d'Alba

PANE CONSIGLIATO: ciabattina croccante

CODICE EAN: Peso variabile 2 723820
Peso fisso 8020929111894

| | | | |
|---|---|--|--|
| INGREDIENTI: latte, sale, caglio. | CARATTERISTICHE: prodotto con latte bovino pastorizzato | CROSTA EDIBILE: <input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No | TEMPERATURA CONSERVAZIONE: da 0 a +4°C |
|---|---|--|--|

| | | | | |
|---------------------------------|---|----------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| FORMATO: 100 gr. C.ca | TMC (termine minimo di conservazione): 30 gg. | ALLERGENI: latte | COLORANTI: assenti | ADDITIVI: assenti |
|---------------------------------|---|----------------------------|------------------------------|-----------------------------|

PARAMETRI ORGANOLETTICI

| | | | |
|---|---|--------------------------------------|--|
| FORMA: rotonda con scalzo arrotondato | CROSTA: muffettata di colore paglierino | PASTA: morbida ed elastica | C.GUSTATIVE dolce con un intenso profumo |
|---|---|--------------------------------------|--|

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, valori medi per 100 g | | | | | PARAMETRI MICROBIOLOGICI: | |
|---|----------------|-------------|-----------|--------------------|---|--|
| | Porzione 100 g | | % del GDA | GDA di riferimento | | |
| Energia | Kjoule | 1361 | 16% | 8386 | Secondo Reg. CE 2073/05 e s.m.i. | |
| | Kcal | 325 | 16% | 2000 | L.monocytogenes: assente in 25 g | |
| Grassi | g | 27 | 39% | 70 | Stafilococchi coagulasi positivi: <10 UFC/g | |
| di cui: | | | | | Escherichia coli: <100 UFC/g | |
| -Grassi saturi | g | 18 | 90% | 20 | Limite interno | |
| Carboidrati | g | 1,9 | 1% | 260 | Salmonella spp.: assente in 25 g | |
| di cui: | | | | | | |
| -Zuccheri | g | 0,6 | 1% | 90 | | |
| Proteine | g | 20 | 40% | 50 | | |
| Sale | g | 0,8 | 13% | 6 | | |

| PACKAGING | BANCO TAGLIO/ TAKE AWAY | Q.TA' X VAS | VAS X CART | CART X STRATO | STR X P.LT | CRT X P.LT | DIMENSIONI CART |
|---|-------------------------|-------------|------------|---------------|------------|------------|-----------------|
| Vaschette in PP, Film in PET + OPP cast, pirottino di pura cellulosa trattata slip easy, grease-proof da 55 gr/mq bianca. * | | 6 PZ | 8 | 6 | 4 | 24 | 425 X 270 X 325 |
| | | 12 PZ | 6 | 6 | 4 | 24 | 425 X 270 X 325 |
| | | 18 PZ | 5 | 8 | 4 | 32 | 348 X 270 X 325 |
| | | 2 PZ | 6 | 16 | 7 | 112 | 260 X 170 X 113 |
| | | 2 PZ | 10 | 16 | 4 | 64 | 260 X 170 X 207 |
| | | 2 PZ | 9 | 12 | 5 | 60 | 395 X 180 X 114 |
| | | 2 PZ | 18 | 6 | 12 | 72 | 395 X 345 X 120 |
| | | 1 PZ | 5 | 15 | 5 | 75 | 242 X 226 X 77 |
| | | 1 PZ | 10 | 15 | 5 | 75 | 242 X 226 X 77 |

* La confezione potrebbe presentare fori sul film che favoriscono la corretta maturazione del prodotto.



CASEIFICIO PEZZANA 2 S.r.l.

Sede Legale: Via S. Quintino, 28 – 10121 Torino Stabilimento: Via Pinerolo, 26 b – 10060 Frossasco (TO)
Tel. 0121 353157 Fax 0121 353706 www.pezzana.it P.IVA 05763130019