

//FRESCO/FRESH



GIUNCATA

TEATRALE SULLA SCENA ED ELEGANTE AL PALATO.

E' LA PROTAGONISTA DI SPERIMENTAZIONI CULINARIE .

La tradizione vuole che questo dolce formaggio fresco a pasta cruda venisse lasciato asciugare in canestri di giunco e da qui il nome: Giuncata. Dall'aspetto bianco, morbido e dall'inconfondibile gusto mielato, mantiene l'originaria forma allungata innovando il suo concetto in una sagoma squadrata.

Tagliata a fette, la Giuncata sprigiona la sua raffinatezza in accostamenti ricercati: un'arancia ben pepata, mostarda di cipolla rossa o radicchio rosso.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 15 gg. a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	220 KCAL - 946 KJ
• Proteine	13,6 GR
• Carboidrati	1,0 GR
• Grassi	18,0 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1,5 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

