

sede legale ed operativa: via Monte Grappa, 53 Vidor (TV)

DENOMINAZIONE	YOGURT
Codice	09
Certificazione prodotto	Nessuna
Certificazione stabilimento	Nessuna
Zona di mungitura latte	Latte prodotto da una mandria di vacche di razza Bruna, alimentate con foraggi prevalentemente aziendali ottenuti dalla coltivazione dei terreni situati vicino alla sede del caseificio in località Vidor, ad esclusione del periodo estivo durante il quale gli animali sono trasferiti al pascolo in malga Mariech di Valdobbiadene.
DESCRIZIONE	Prodotto a base di latte
INGREDIENTI	Latte Fermenti lattici selezionati, Conservanti nessuno
DESTINAZIONE	Consumo diretto, da cucina e da pasticceria
STAGIONATURA	E' immediatamente pronto per il consumo
SHELF LIFE	Mantiene le sue caratteristiche ottimali per 21 giorni Può essere consumato anche alcuni giorni oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.
COMPOSIZIONE INDICATIVA	UMIDITA' 87 % PROTEINE t.q. 3,4 % GRASSI t.q. 3,8 % ZUCCHERI t.q. 4,8 %
VALORE NUTRITIVO x 100g	Kcal 60
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	Il sapore è acidulo, con leggera percezione di dolce, e sentori olfattivi di latte fermentato ed eventualmente, degli aromi aggiunti.
LIMITI MICR OBIOLGICI	Come da Reg. CE 1441/2007 Enterobacteriacee <1 ufc/g
FORMATO DI VENDITA	confezionato in vasetti
CONSERVAZIONE	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4°C.
ALLERGENI	Latte vaccino
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine
OGM	Prodotto non derivante e non contenente OGM
NOTE	