



PROVOLONE E FONTAL

DI LATTE VACCINO



PROVOLONE E FONTAL



PROVOLONE DOLCE (A)

INGREDIENTI <i>Ingredients • Ingrédients</i> <i>Ingredientes • Zutaten</i>	SAPORE <i>Flavour • Saveur</i> <i>Sabor • Geschmack</i>
latte, caglio di vitello, sale <i>milk, calf's rennet, salt</i> <i>lait, présure de veau, sel</i> <i>leche, cuajo de ternero, sal</i> <i>Milch, Kalbslab, Salz</i>	dolce e delicato <i>mild and delicate</i> <i>douce et délicate</i> <i>dulce y delicado</i> <i>süß und zart</i>

PROVOLONE PICCANTE (B)

INGREDIENTI <i>Ingredients • Ingrédients</i> <i>Ingredientes • Zutaten</i>	SAPORE <i>Flavour • Saveur</i> <i>Sabor • Geschmack</i>
latte, caglio di capretto e/o agnello, sale <i>milk, kid and/or lamb's rennet, salt</i> <i>lait, présure de cabri du d'agneau, sel</i> <i>leche, cuajo de cabrito y/o de cordero, sal</i> <i>Milch, Zicklein- und/oder Lammlab, Salz</i>	pronunciato e piccante <i>pronounced and spicy</i> <i>prononcé et piquant</i> <i>pronunciado y picante</i> <i>kräftig und scharf</i>

STAGIONATURA

Ripening • Affinage • Maduración • Reife

minimo 10 giorni

more than 10 days • plus de 10 jours • mínimo 10 días • mehr als 10 Tage

TIPO DI PASTA

Texture • Type de pâte • Tipo de pasta • Käseart

compatta

compact • compacte • compacta • kompakt

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 4-8° C

Storage temperature • Température de conservation • Temperatura de conservación • Aufbewahrungstemperatur

SCADENZA GG: 150

Shelf Life Days • Durabilité du produit • Caducidad días • Verfallsdatum

FONTAL (C)

INGREDIENTI <i>Ingredients • Ingrédients</i> <i>Ingredientes • Zutaten</i>	STAGIONATURA <i>Ripening • Affinage</i> <i>Maduración • Reife</i>	TIPO DI PASTA <i>Texture • Type de pâte</i> <i>Tipo de pasta • Käseart</i>	SAPORE <i>Flavour • Saveur</i> <i>Sabor • Geschmack</i>
latte, caglio, sale <i>milk, rennet, salt • lait, présure, sel</i> <i>leche, cuajo, sal • Milch, Lab, Salz</i>	minimo 60 giorni <i>more than 60 days • plus de 60 jours</i> <i>mínimo 60 días • mehr als 60 Tage</i>	tenera <i>quite soft, elastic • plutôt molle</i> <i>tierna • weich</i>	delicato <i>delicate • délicate</i> <i>delicado • zart</i>

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 4-6° C

Storage temperature • Température de conservation • Temperatura de conservación • Aufbewahrungstemperatur

SCADENZA GG: 60

Shelf Life Days • Durabilité du produit • Caducidad días • Verfallsdatum

CODICE COMMERCIALE <i>Commercial code</i> <i>Code commercial</i> <i>Código comercial</i> <i>Handelscode</i>	CODICE EAN <i>EAN CODE</i> <i>CODE EAN</i> <i>CODIGO EAN</i> <i>EAN CODE</i>	PESO NETTO <i>Net Weight</i> <i>Poids net</i> <i>Peso neto</i> <i>Nettogewicht</i>	N PEZZI PER CARTONE <i>No. items per box</i> <i>No de pièces par carton</i> <i>Unidades/caja</i> <i>Stückzahl pro Karton</i>	DIMENSIONI CARTONE <i>Size of box</i> <i>Dimensions du carton</i> <i>Dimensiones caja</i> <i>Kartonabmessungen</i>	N STRATI PALLET <i>Box layers no. per pallet</i> <i>No de couches par palette</i> <i>Capas/palet</i> <i>Schichtanzahl auf Palette</i>	N CARTONI PER PALLET <i>Box no. per pallet</i> <i>Nb. de cartons par palette</i> <i>Cajas/palet</i> <i>Kartonanzahl pro Palette</i>	
A*	PRO1	2214528	1 kg	12	41 x 31 x 30 cm	5 x 8	40
B*	PRO6	2214529	1,3 kg	12	41 x 31 x 30 cm	5 x 8	40
C	F1	257517	12,5 kg	1	43 x 43 x 10 cm	4 x 5	20

* Su richiesta disponibili anche altre pezzature e formati • *Other sizes are also available on application* • *Des autres formats sont disponibles à la demande* • *Otros tamaños y formatos disponibles bajo petición* • *Auch Wunsch sind auch weitere Packungsgrößen und Formen verfügbar*