



Territorio · Tradizione · Innovazione

Bianco Fiocco

Dal latte prodotto dalle nostre capre, allevate nei pascoli adiacenti alla nostra masseria didattica, nel cuore della Puglia, nasce il Bianco Fiocco.

Formaggio fresco, ottenuto da solo latte di capra, Bianco Fiocco è in grado di conquistare ogni palato con il suo gusto delicato e le fresche note vegetali.



Bianco Fiocco

100% latte di capra della nostra masseria

il Carro
Masseria di Puglia

Valori nutrizionali medi (kcal) in 100g di prodotto sgrassato	
Valore energetico	988 kJ
Grassi	22,5 g
di cui saturi	19 g
Carboidrati	13,6 g
di cui zuccheri	1,6 g
Proteine	14,9 g
Sale	0,61 g

Formaggio fresco

Ingredienti:
LATTE di capra, sale, caglio.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva

CONSERVARE IN FRIGO A +4° C
DA PESARE A RICHIESTA DEL CLIENTE
Origine latte: ITALIA

Prodotto e confezionato da:
IT
VOD&B
CE

Il Carro S.r.l. Società Agricola S.P. 58 per Sammichele di Bari anc - 70017 Putignano (BA) Italia tel. +39 080 405965

Categoria	Formaggio fresco Formaggio fresco di capra prodotto con solo latte di Puglia, giornalmente raccolto e sottoposto a controllo e pastorizzato.			
Ingredienti	Latte di capra, sale, caglio.			
Allergeni	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).			
Origine Latte	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).			
Lotto	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni. Il lotto coincide con la data di scadenza.			
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 15 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compreso tra 0° e+ 4°C. Si consiglia di servire e consumare a temperatura tra +15°/+20°C.			
Stabilimento di produzione	IT VOD6B CE			
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma cilindrica a scalzo convesso con altezza di 7-10 cm e diametro di 10-13 cm, peso variabile, circa 1,0 kg. Superficie liscia, umida, lucida, regolare e di colore bianco.		
	Aspetto e struttura	Struttura compatta, elastica e morbida di colore bianco; assenza di occhiatura. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e solubilità medio-elevata.		
	Sapore	Latteo, poco acido, sapido. Intenso sentore vegetale. Leggero sentore ircino.		
	Odore e Aroma	Intenso odore lattico fresco. Note vegetali abbastanza pronunciate.		
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità >50% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.			
Caratteristiche microbiologiche	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.			
Imballo primario	Prodotto confezionato vaschetta termosaldata. Gli imballaggi utilizzati sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (D.M. 21.03.1973 e smi; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).			
Informazioni nutrizionali	Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile			
	Valore energetico 233 Kcal - 968 KJ	Grassi 19,0g di cui saturi 13,0g	Carboidrati 1,6g di cui zuccheri 1,0g	Proteine 14g Sale 0,61g

Codice Articolo	Nome Articolo	Unità di vendita (peso netto sgocciolato)	Peso Lordo Unità di vendita	Dimensione Unità di vendita (centimetri)	Unità di ordine	Peso Lordo Unità di ordine	Dimensione Unità di ordine (centimetri)	Peso fisso (F) Peso variab. (V)	Composizione pallet	Codice EAN confezione	Codice EAN box
037-05	Bianco Fiocco (CF. 2 pz.)	1,0 kg circa	1,1 kg circa	16 x 26 12 h	2 pezzi da 1,0 kg circa	2,3 kg circa	32 x 26 12 h	V	10 box per strato per 10 strati	(01)98050519150026 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	(01)98050519150026 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto

