

## Fontal Nazionale Stella Alpina

Formaggio a pasta tenera, di colore bianco paglierino, dal sapore delicato e burroso, caratterizzato da una leggera occhiatura tondeggiante.

**Ingredienti:** Latte vaccino pastorizzato, Sale, Caglio.  
Coadiuvanti tecnologici: Fermenti lattici selezionati.

**Trattamento superficiale:** Crosta non edibile trattata con conservante E235 e colorante di origine vegetale E160 b (ii).

**Allergeni:** Latte (compreso lattosio).

**Shelf life:** 60 giorni se mantenuto a 0°C / +6°C, 30 giorni se a quarti sottovuoto.

**Temperatura di stoccaggio e conservazione:** 0°C / +6°C

**Modalità di consumo:** Ready to eat.

### Valori nutrizionali medi per 100g

Valore energetico	kJ 1306 – kcal 315
Grassi	24,5 g
di cui Grassi Saturi	16,0 g
Carboidrati	0 g
Di cui Zuccheri	0 g
Proteine	23,5 g
Sale	1,5 g

### Caratteristiche microbiologiche

Salmonella SPP	Assente in 25g
Lysteria monocytogenes	Assente in 25g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/g

### Caratteristiche chimiche

Umidità	49% ± 2%
Residuo secco	51% ± 2%
Grasso	25% ± 2%
Grasso S.S.	49% ± 2%
pH	5,6 ± 0,2
aW	0,97 ± 0,02



Fontal italiano stagionato per oltre 60 giorni su tradizionali assi di legno, nel rispetto di una procedura ultra secolare.

Formaggio dolce e fondente al palato.

Prodotto molto versatile, eccellente formaggio da tavola, ideale per panini delicati o gustose ricette.

**Latte 100% italiano.**

Da vendere a peso, previo frazionamento.

### Formati:

- ✓ Forma intera
- ✓ A quarti sottovuoto

Prodotto con energia pulita, nel rispetto dell'ambiente.

**Codice doganale:** 0406 9076

Rev. 20 del 17.10.22 pag 2/2

CF 002 S1.2

**Imballaggio primario:** Per la forma intera, peleure di carta disposta sui due piatti e carta pergamena vegetale idonea al contatto con alimenti ai sensi del DM 21/03/73 e smi. Materiale: carta PAP21.

Per la forma a quarti sottovuoto, sacchetto termosaldato e sottovuoto. Materiale: plastica 07.

**Imballaggio secondario:** Scatola in cartone a due onde chiusa con nastro adesivo in PP.

Materiale: carta PAP20.

### Formato e pallettizzazione

Formato	Forma intera	4 quarti sottovuoto
Peso	12,5 kg circa	3 kg circa x 4pz
Peso imballo primario	50g	10g
Dimensioni prodotto cm	Ø 41, h10	20 – 20 – 10
Codice articolo	101, 102, 104, 105	106
Codice EAN13 prodotto	2575170	2574910
Cartoni per strato	4	11
Dimensioni cartone (l-p-h) mm	425 – 425 – 105 *	365 – 210 – 215
Peso imballo secondario	500g	200g
Strati per bancale	5	4
Forme per bancale	20	44

Pallettizzato su bancale EPAL 80 x 120 cm

\*ATTENZIONE: il prodotto incartonato in forma intera fuoriesce dal lato lungo del bancale di 3 cm per parte.

**Stabilimento di produzione, stagionatura e confezionamento:** IT 03 89 CE

**Etichetta logistica del cartone:** EAN 128

Forma intera: (01)98000959001207 (15) aammgg (3103) pppppp (10) bbbbbb

Forma a quarti sottovuoto: (01)98000959001467 (15) aammgg (3103) pppppp (10) bbbbbb