



La Treccia

E' un formaggio fresco a pasta filata e molle. Di colore bianco perlato con una consistenza collosa ed elastica. La superficie intrecciata è lucida, liscia e sottile, al profumo del latte aromatico delle bufale.

It is a fresh, spun and soft paste cheese. Pearly white with one sticky and elastic consistency. The braided surface is shiny, smooth and subtle, with the scent of milk aromatic buffalo.

La Media

Peso / Weight	250gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

La Classica

Peso / Weight	500gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Le Grandi

Peso / Weight	1kg
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Peso / Weight	2kg
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Peso / Weight	3kg
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Peso / Weight	4kg
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Peso / Weight	5kg
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Confezionato in buste per alimenti con liquido di governo
Packaged in food pouches with government liquid

Conservazione / Preservation

4° ↔ 12° C

Si consiglia di consumarle alla temperatura di 20°C
Shelf-life: 7 giorni dalla data di produzione

We recommend consuming them at a temperature of 20° C
Shelf-life: 7 days from the production date

INGREDIENTI

Latte di Bufala, Sale e Caglio
Origine del Latte: ITALIA

Buffalo milk, salt and rennet
Milk origin: ITALY

Valori nutrizionali / Nutritional facts 100 g

Valore energetico / Energy values	Kcal 246,5 Kj 1025,4
Grassi / Fat	20,0 g
di cui saturi / saturated	13,1 g
Carboidrati / Carbohydrates	0,4 g
di cui zuccheri / sugar	0,4 g
Proteine / Proteins	16,4 g
Sale / Salt	457 mg

Allergeni: Latte o prodotti a base di latte
Allergens: Milk or milk-based products

PRESIDIO DIETA MEDITERRANEA

MEDITERRANEAN DIET PROTECTION