

Panna 5l



102040 | Fresca, sana e utilizzabile in mille modi

La panna non è solo grassa, ma anche molto sana. In confronto al latte contiene meno proteine, ma più grassi e vitamine liposolubili.

Non montata – per raffinare varie ricette.

Montata – da abbinare ai dolci.

Descrizione:	Panna fresca
Provenienza del latte:	Alto Adige, Alta Pusteria
Ingredienti:	Panna centrifugata – non omogeneizzata
Scadenza:	10 giorni
Stoccaggio:	1-4°C
Confezione:	Secchio in PP
Dimensioni:	Diametro: 22,7 cm, altezza: 19,4 cm
Contenuto:	5 l





Latteria Tre Cime
Via Pusteria 3/C
I-39034 Dobbiaco

TEL 0039 | 0474 | 971300
FAX 0039 | 0474 | 971333

www.3cime.it
info@mondolattetrecime.com



NON OGM



DATI GENERALI

Provenienza del latte:	Alto Adige, Alta Pusteria		
Contenuto:	5 litro		
Misure confezione:	Diametro: 22,7 cm	altezza: 19,4 cm	
Scadenza:	7 giorni		
Unità di vendita:	Secchio	1 pezzo	
	5,2 kg	Codice	102040

DATI TECNICI

Ingredienti:	Panna dolce da latte		
Metodo di Produzione:	Panna centrifugata – non omogeneizzata		
Stoccaggio:	1-4°C		

Apporto nutrizionale medio per 100g:	Energia:	345 kcal / 1.445 kJ	
	Grasso:	36,0 g	di cui grassi saturati: 24,8g
	Carboidrati	3,0 g	di cui zuccheri: 3,0g
	Proteine:	2,3 g	sale: 0,07g
Caratteristiche chimiche:	Grasso minimo	33%- 38%%	
	pH	6,60 – 6,75	
	aumento di volume	> 100 %	

Caratteristiche microbiologiche:	Coliformi:	negativo	
	Escherichia Coli:	negativo	
	GKZ:	< 2.000 u.f.c./ml	

CONTROLLO DI QUALITÀ

Fed. delle Latterie Sociali Altoatesine dalla raccolta del latte al prodotto finito

MATERIALE D'IMBALLAGGIO

Secchio:	SUPERLIFT – secchio con coperchio e maniglia in polipropilene
----------	---

DATI DI IMBALLAGGIO

Unità di vendita:	Secchio	5,2 kg
Peso:	0,2 kg	
Ordinazione:	individuale su richiesta	

Latte e latticini altoatesini sono prodotti di alta qualità provenienti da masi di montagna con allevamento controllato nel rispetto del benessere degli animali. L'alimentazione delle bovine viene effettuata con mangimi naturali.