

# YOGURT INTERO PESCA



**CENTRALE LAITIÈRE VALLÉE D'AOSTE srl**  
Fraz. La Cure de Chevrot 11 - 11020 Gressan (AO)  
Tel. 0165 251511/250901 - Fax 0165 251342  
www.centralelatte.vda.it

**CODICE PRODOTTO** 00561

**BAR CODE** 8032774180185

## DESCRIZIONE PRODOTTO

yogurt intero con preparazione di frutta in purea

## INGREDIENTI

yogurt intero (latte intero, fermenti lattici vivi: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), preparazione di frutta 18% (purea di pesca gialla 50%, zucchero, amido modificato di tapioca, aromi)

**DESTINAZIONE DI VENDITA** libero servizio

## TIPO DI CONFEZIONAMENTO

vasetti in Ps con etichetta in carta riciclata, capsula in PET, in coppia 2 x 125 g

**UNITÀ DI VENDITA** pezzo

**UNITÀ DI IMBALLO** cartone da 6 coppie

**SHELF-LIFE** 30 giorni dalla data di confezionamento

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

conservare tra 0°C e + 4°C

**CONTENUTO** 6 pezzi da 2 x 125 g

**IMBALLO** cartone

**DIMENSIONE CARTONE** cm 28,5 x 22 x 6,7 h

**PESO DEL CESTELLO** Kg 1,5

## PALETIZZAZIONE

bancale completo da 144 cartoni, 12 piani da 12 cartoni

**DIMENSIONE PALLET** cm 80 x 120 x 80 h

**PESO DEL PALLET** Kg 216 circa

IT  
02/003  
CE

## Ingredienti potenzialmente allergizzanti

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	NO
Glutine	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti derivati	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO <sub>2</sub>	NO

## Caratteristiche chimico-fisiche

### Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

<b>PROTEINE</b>	3,4
<b>GRASSI</b>	3,9
<b>CARBOIDRATI</b>	12,3
<b>VALORE ENERGETICO</b>	101 Kcal/426 Kj

## Caratteristiche microbiologiche

<b>FLORA FERMENTANTE</b> (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus) 1 x 10 <sup>6</sup> UFC/mL alla distribuzione	
<b>ENTEROBACTERIACEAE</b>	< 1 UFC/g
<b>LIEVITI E MUFFE</b>	assenti in 1 ml

La nostra confezione rispetta l'ambiente perché: il vasetto è realizzato con il 50% di plastica in meno rispetto ai tradizionali vasetti, l'etichetta è composta per almeno l'80% in carta riciclata, il materiale in PET che costituisce il coperchio può essere smaltito insieme alla plastica. La nostra confezione agevola la raccolta differenziata in quanto permette la perfetta separazione dei suoi componenti: vasetto, etichetta e coperchio.