

Jodi



Scheda Tecnica

Jodi è un formaggio di pasta cremosa. Lavorato a mano, con latte e latte ovino a fermentazione naturale, senza conservanti e con sale iodato. Un formaggio dal sapore delicato, che accoglie l'invito del Ministero della Salute di stimolare l'integrazione di iodio nella dieta giornaliera.

Ingredienti	Latte pastorizzato, latte ovino pastorizzato, caglio, sale iodato LATTE ITALIANO
Conservanti	Trattato in superficie con E235-E202
Coloranti	Assenti
Caratteristiche	Pasta cremosa, sapore delicato, colore paglierino
Stagionatura	20/30 gg
Scadenza	120 gg
Conservazione	+4/8 °C, si consiglia di tenere a temperatura ambiente 1 ora prima di consumare
Allergeni	Latte
Imballo	6 forme per cartone - 6 cartoni per strato EPAL

Formati/Codice

CODICE	FORMATO	PESO KG
162	PICCOLO	0,8/1,0

MARTARELLI FORMAGGI S.r.l