



FICHA TÉCNICA

Código: ET035

CÓPIA NÃO CONTROLADA

Fábrica/Vendas: Avenida José Beni, 800 – Casa Branca, SP | CEP: 13700-384 | Telefone: (19) 3671-1064 e (19) 3671-1149**CNPJ:** 02.499.459/0002-98 | **Inscrição Estadual:** 257.018.693.116**Entrepasto/Vendas:** Av. Prof. Francisco Morato, 4457 – São Paulo, SP | CEP: 05521-200 | Telefone: (11)5870-9888 | WhatsApp: (11) 5870-9889**CNPJ:** 02.499.459/0004-50 | **Inscrição Estadual:** 147.214.425.117

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

NOME DO PRODUTO: QUEIJO PROVOLONE MATURADO DEFUMADO FRACIONADO

DESCRIÇÃO

Queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho, com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado, defumado ou não

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

CÓDIGO EAN: 7896440701132**NCM:** 04.06.90.10**EMBALAGEM PRIMARIA:** Película plástica termoencolhível ou nylon**EMBALAGEM SECUNDARIA:** NA.**PESO LIQ. PRODUTO:** ± 500g**PRAZO VALIDADE:** 300 dias.**CONSERVAÇÃO:** Manter em local seco e arejado em temperatura até 20°C. Após aberto manter sob refrigeração de até 10°C. Consumir em até 10 dias.

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção 30g (1 fatia)

| | 100 g | 30 g | %VD* |
|--------------------------|-------|------|------|
| Valor energético (kcal) | 357 | 107 | 5 |
| Carboidratos totais (g) | 3 | 1 | 0 |
| Açúcares totais (g) | 0 | 0 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0 |
| Proteínas (g) | 23 | 7 | 14 |
| Gorduras totais (g) | 26 | 8 | 12 |
| Gorduras saturadas (g) | 20 | 6 | 30 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 0 | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 826 | 248 | 12 |
| Cálcio (mg) | 773 | 232 | 23 |

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

FOTO DIVULGAÇÃO DO PRODUTO



OUTRAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

CONTÉM LACTOSE.
ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

INGREDIENTES

Leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, quimosina e fermento láctico.