

	<b>NERO REALE</b>	
--	-------------------	--

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

<b>Zona di Produzione</b>	Basilicata	
<b>Metodo di produzione</b>	Artigianale	
<b>Materia prima</b>	Latte vaccino, caglio, sale, aceto balsamico di Modena IGP, Carbone vegetale	
<b>Periodo di Produzione</b>	Annuale	
<b>Maturazione</b>	Minimo 6 mesi	
<b>Peso e dimensioni</b>	1.5-2 kg; 14 cm diametro	
<b>consistenza a pasta</b>	semi-dura	
<b>Grassi</b>	Totali 33,2 - Di cui saturi 25,40	
<b>Produttori</b>	Fresca Italia s.r.l	
<b>Formato</b>	Cilindrico a scalzo alto e dritto	
<b>Codice</b>	NR	
<b>Marchio</b>	Fresca Italia- Nero Reale	
<b>Codice EAN prodotto</b>		
<b>Codice EAN confezione</b>		
<b>Codice doganale</b>		
<b>Temperatura di conservazione</b>	5-8 C°	
<b>Scadenza</b>	180 gg	
<b>Codice Stabilimento</b>	CE 17 / 88	

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Il Nero Reale è un formaggio semi-duro di latte vaccino affinato in aceto balsamico Igp di Modena. La crosta è leggermente rugosa, di colore nero (trattata con carbone vegetale). La pasta è compatta tendente al morbido in sottocrosta, di colore bianco avorio attraversato da striature di aceto balsamico Igp di Modena. Ha un gusto intenso, delicatamente acidulo, tendente all'equilibrio con il dolce. Il Nero Reale si sposa bene con un vino bianco asciutto. Ben si accompagna ad insalate e verdure cotte.**



PRODOTTO	CONFEZIONE			CONFEZIONAMENTO			
CODICE	TIPO	PESO LORDO	DIMENSIONI	TIPO	PESO LORDO	DIMENSIONI	
NR	CARTONE	3.00 KG	28X13X13	CARTA	1.5 kg	cm. 14X12X12	
PRODOTTO	PALLETTIZZAZIONE						
CODICE	TIPO	CARTONI PER PIANO	PIANI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI	PESO LORDO	PROTEZIONE
PAL	EUR	24	7	240	Cm 80 X120X 150	574 kg	SI