



QUESO PROVOLONE HILADO SEMIDURO



INGREDIENTES

Leche pasteurizada normatizada, Cultivo de bacterias lácticas específicas, Cuajo, Cloruro de calcio y Cloruro de Sodio. Colorante (Norbixina)

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Porción 30 g (1 rebanada). Valor energético 119 Kcal = 500 KJ (6 %VD*); Proteínas 9,5 g (13 %VD); Grasas totales 8,7 g (16 %VD); Grasas saturadas 5,6 g (25 %VD); Sodio 279 mg (12 %VD). No aporta cantidades significativas de Carbohidratos, Grasas trans y Fibra alimentaria. (*) Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 Kcal. u 8.400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

CONSERVACIÓN

120 días conservado a temperatura de refrigeración entre 2 y 8° C.

INGREDIENTS

Standardized pasteurized milk, lactic bacterial culture, rennet, calcium chloride and sodium chloride. Colorant (Norbixina)

NUTRITION FACTS

Serving size 30 g (1 slice). Energetic Value 119 Kcal = 500 KJ (6 %DV*); Proteins 9,5 g (13 % DV); Total Fat 8,7 g (16 % DV) Saturated Fat 5,6 g (25 % DV); Sodium 279 mg (12 % DV). It does not contribute a significant amount of Carbohydrates, Trans Fat and Dietary Fiber. (*) Percent Daily Values are based on a diet of 2.000 Kcal. or 8.400 KJ. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs

STORAGE

120 days stored at refrigerated temperature between 2 to 8° C.

INGREDIENTES

Leite pasteurizado normatizado, Cultura de bactérias lácticas específicas, Coalho, Cloreto de Cálcio e Cloreto de Sódio. Corante (Norbixina)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

Porção 30 g (1 fatia). Valor energético 119 Kcal = 500 KJ (6 %VD*); Proteínas 9,5 g (13 %VD); Gorduras Totais 8,7 g (16 %VD); Gorduras Saturadas 5,6 g (25 %VD); Sódio 279 mg (12 %VD). Não contribui com quantidades significativas de carboidratos, gorduras trans e fibra alimentar. (*) Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal. ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

CONSERVAÇÃO

120 dias armazenado a temperaturas de refrigeração, entre 2 e 8° C.

