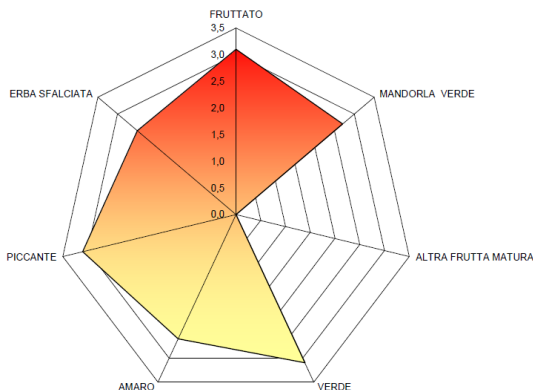




OLIO DEI DOGI



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE	OLIO DEI DOGI Bruno Casagrande – Olio extra vergine di oliva 500 ml
INGREDIENTI	Olio ottenuto da blend varietale.
DESCRIZIONE	Rientra appieno nella categoria merceologica degli extra vergini. La sensazione olfattiva è caratterizzata da un'apertura aromatica elegante con ricche note verdi di erba appena sfalciata e mandorla come descrittore tipico degli oli del nord. La percezione gustativa sottolinea l'ottima integrazione dell'amaro piacevole e del piccante persistente in chiusura d'assaggio. 



SCHEDA PRODOTTO



ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Bruschette con aglio e pomodoro, pesci nobili alla griglia, verdure di stagione.
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni.
NOTE D'INTERESSE	Senza glutine, senza lattosio e adatto ad una dieta vegetariana.
PRODOTTO BIOLOGICO	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 ml	15 ml*
ENERGIA	3446KJ - 823,4Kcal	516,9KJ - 123,51Kcal
GRASSI	91,5g	13,72g
di cui acidi grassi saturi	13,24g	1,98g
di cui acidi grassi monoinsaturi	66,82g	10,02g
di cui acidi grassi polinsaturi	6,88g	1,03g
CARBOIDRATI	0g	0g
di cui zuccheri	0g	0g
FIBRE	0g	0g
PROTEINE	0g	0g
SALE	0g	0g
VITAMINA E	20,51g	3,07g (92%VRN)
*dose di un cucchiaino da cucina; VRN=Valori Nutritivi di Riferimento		

 	FRICO FRIULANO LATTERIA dAVIANO 160gr Codice: SP521	Rev. 1 DATA 2026
--	--	---------------------------------------

DESCRIZIONE PRODOTTO

Preparazione gastronomica a base di formaggi e patate

INGREDIENTI

Formaggio 50% (**latte**, sale, caglio, **lisozima**), patate 50 %.

ORIGINE DEL LATTE

Italia

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Energia kJ	1.104 kJ
Energia kcal	265 kcal
Grassi	17,84 g
di cui saturi	12,54 g
Carboidrati	7,54 g
di cui zuccheri	0,02 g
Fibre	0,00 g
Proteine	17,83 g
Sale	1,11 g

OGM

Il prodotto NON contiene OGM (Organismi Geneticamente Modificati) ed alimenti geneticamente modificati ai sensi del Regolamento CE N°1829/03 s.m.i.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Il prodotto può essere destinato a qualsiasi tipo di consumatore salvo intolleranze specifiche (contiene latte).

CARATT. MICROBIOLOGICHE (Come da Reg. CE 1441/2007)

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
ESCHERICHIA COLI	u.f.c/g	Nei limiti di legge
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	u.f.c/g	Nei limiti di legge
SALMONELLA	u.f.c/25 g	Assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	u.f.c/25 g	Assente

PACKAGING

Imballo 07-Plastica Vedi disposizioni del tuo Comune
Cartoncino PAP22-Carta

DATI LOGISTICI

Pezzi x cartone	10
Cartoni x strato	35
Strati x pallet	5
Cartoni x pallet	175

SHELF-LIFE/CONSERVAZIONE

Shelf life in giorni	90
Shelf life in giorni dopo apertura	
Temperatura di conservazione	Conservare tra 0° e 4°C

Codice EAN	
Codice EAN Cartone	
Codice EAN Cash&Carry	
Codice EAN Peso variabile	

CASEARIA DEL BEN s.r.l. P.IVA/C.F./R.I. 01714400932 Cap. Soc. 110 000.00 i.v.

Sede Legale e Operativa: Via Maestri del Lavoro, 29 33080 Porcia - PN - Tel.: 0434 593174
 Unità Locale 1: Via Vittorio Veneto, 45 33081 Aviano - PN - Tel.: 0434 651330
 Unità Locale 2: Via A. Manzoni, 88 33080 Fiume Veneto - PN - Tel.: 0434 1750202

e-mail: info@latteriadiviano.it
info@delbenformaggi.it
 sito: www.latteriadiviano.it
www.delbenformaggi.it



**FRICO FRIULANO LATTERIA
d'AVIANO 160gr**

Codice: SP521

Rev. 1

DATA 2026

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 853/2004 e 853/2004 e le loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interna, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

Numero di riconoscimento dello stabilimento IT X 86 34 CE.

Stagionatori autorizzati 002/PN formaggio Montasio DOP.

Azienda con sistema di gestione per la sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000:2018, certificato CSQA n° **41770**.

Approvato dal Responsabile HACCP

CASEARIA DEL BEN s.r.l. P.IVA/C.F./R.I. 01714400932 Cap. Soc. 110 000.00 i.v.

Sede Legale e Operativa: Via Maestri del Lavoro, 29 33080 Porcia - PN - Tel.: 0434 593174

Unità Locale 1: Via Vittorio Veneto, 45 33081 Aviano - PN - Tel.: 0434 651330

Unità Locale 2: Via A. Manzoni, 88 33080 Fiume Veneto - PN - Tel.: 0434 1750202

e-mail: info@latteriadiviano.it

info@delbenformaggi.it

sito: www.latteriadiviano.it

www.delbenformaggi.it

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio. Trattato in crosta con vino rosso. Può contenere tracce di **solfiti**.
Crosta non edibile. Origine del latte: ITALIA.

ORIGINE DEL LATTE

italia

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Energia kJ	1.714 kJ
Energia kcal	413 kcal
Grassi	33,00 g
di cui saturi	24,00 g
Carboidrati	0,00 g
di cui zuccheri	0,00 g
Fibre	0,00 g
Proteine	29,00 g
Sale	1,90 g

OGM

Il prodotto NON contiene OGM (Organismi Geneticamente Modificati) ed alimenti geneticamente modificati ai sensi del Regolamento CE N°1829/03 s.m.i.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Il prodotto può essere destinato a qualsiasi tipo di consumatore salvo intolleranze specifiche (contiene latte e solfiti)

CARATT. MICROBIOLOGICHE
(Come da Reg. CE 1441/2007)

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
ESCHERICHIA COLI	u.f.c/g	Nei limiti di legge
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	u.f.c/g	Nei limiti di legge
SALMONELLA	u.f.c/25 g	Assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	u.f.c/25 g	Assente

PACKAGING

07-PLASTICA
Vedi disposizione del tuo comune

DATI LOGISTICI

Pezzi x cartone	
Cartoni x strato	
Strati x pallet	
Cartoni x pallet	

SHELF-LIFE/CONSERVAZIONE

Shelf life in giorni	120
Shelf life in giorni dopo apertura	
Temperatura di conservazione	Conservare tra 8° e 12°C

Codice EAN	
Codice EAN Cartone	
Codice EAN Cash&Carry	2490966
Codice EAN Peso variabile	



LATTERIA d'AVIANO AFFINATO ROSSO 1/16 FORMA

Codice: **SP502P16**

Rev. 1

DATA 2026

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 853/2004 e 853/2004 e le loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interna, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

Numero di riconoscimento dello stabilimento IT X 86 34 CE.

Stagionatori autorizzati 002/PN formaggio Montasio DOP.

Azienda con sistema di gestione per la sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000:2018, certificato CSQA n° **41770**.

Approvato dal Responsabile HACCP

CASEARIA DEL BEN s.r.l. P.IVA/C.F./R.I. 01714400932 Cap. Soc. 110 000.00 i.v.

Sede Legale e Operativa: Via Maestri del Lavoro, 29 33080 Porcia - PN - Tel.: 0434 593174

Unità Locale 1: Via Vittorio Veneto, 45 33081 Aviano - PN - Tel.: 0434 651330

Unità Locale 2: Via A. Manzoni, 88 33080 Fiume Veneto - PN - Tel.: 0434 1750202

e-mail: info@latteriadiviano.it

info@delbenformaggi.it

sito: www.latteriadiviano.it

www.delbenformaggi.it

INGREDIENTI

Latte , sale, caglio. Crosta non edibile. Origine del latte: ITALIA.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Energia kJ	1.660 kJ
Energia kcal	400 kcal
Grassi	32,00 g
di cui saturi	24,00 g
Carboidrati	0,00 g
di cui zuccheri	0,00 g
Fibre	0,00 g
Proteine	28,00 g
Sale	1,90 g

OGM

Il prodotto NON contiene OGM (Organismi Geneticamente Modificati) ed alimenti geneticamente modificati ai sensi del Regolamento CE N°1829/03 s.m.i.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Il prodotto può essere destinato a qualsiasi tipo di consumatore salvo intolleranze specifiche (contiene latte).

CARATT. MICROBIOLOGICHE
(Come da Reg. CE 1441/2007)

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
ESCHERICHIA COLI	u.f.c/g	Nei limiti di legge
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	u.f.c/g	Nei limiti di legge
SALMONELLA	u.f.c/25 g	Assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	u.f.c/25 g	Assente

PACKAGING

07-PLASTICA
Vedi disposizione del tuo comune

DATI LOGISTICI

Pezzi x cartone Cartoni x strato Strati x pallet Cartoni x pallet	
--	--

SHELF-LIFE/CONSERVAZIONE

Shelf life in giorni Shelf life in giorni dopo apertura Temperatura di conservazione	120 conservare in luogo fresco e asciutto
--	--

Codice EAN Codice EAN Cartone Codice EAN Cash&Carry Codice EAN Peso variabile	2854167
--	---------



FORMAGGIO LATTERIA d'AVIANO VECCHIO 1/16 FORMA

Codice: **DU16P16**

Rev. 1

DATA 2026

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e le loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interna, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

Numero di riconoscimento dello stabilimento IT X 86 34 CE.

Stagionatori autorizzati 002/PN formaggio Montasio DOP.

Azienda con sistema di gestione per la sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000:2018, certificato CSQA n° **41770**.

Approvato dal Responsabile HACCP

CASEARIA DEL BEN s.r.l. P.IVA/C.F./R.I. 01714400932 Cap. Soc. 110 000.00 i.v.

Sede Legale e Operativa: Via Maestri del Lavoro, 29 33080 Porcia - PN - Tel.: 0434 593174

Unità Locale 1: Via Vittorio Veneto, 45 33081 Aviano - PN - Tel.: 0434 651330

Unità Locale 2: Via A. Manzoni, 88 33080 Fiume Veneto - PN - Tel.: 0434 1750202

e-mail: info@latteriadiviano.it

info@delbenformaggi.it

sito: www.latteriadiviano.it

www.delbenformaggi.it



Cesare Bertoia s.s.

Via Maggiore 54/1

33098 San Lorenzo Arzene

P.I. 01972590937

Tel. 331 5714551- 388 170 8594

Mail: info@casatobertoia.it

Web : casatobertoia.it

SCHEDA TECNICA

Prodotto : Radicchio di campo sott'olio Bio | Origine : Italia

Ingredienti : Cicorie a grumolo verde e rosso bio in proporzione variabile 55%, Olio extravergine di oliva bio, Aceto di vino bio, Sale marino, Zucchero di barbabietola bio, Pepe nero bio

Shelf Life

24 mesi dalla data di produzione

Scadenza minima

6 mesi dalla data di consegna

Caratteristica di confezionamento

Tipo di confezionamento : Vaso in vetro con capsula di chiusura e copri capsula di carta



Vaso in vetro

180 gr netto

Packaging : Scatola di cartone

6 pezzi



Cesare Bertoia s.s.

Via Maggiore 54/1

33098 San Lorenzo Arzene

P.I. 01972590937

Tel. 331 5714551- 388 170 8594

Mail: info@casatobertoia.it

Web : casatobertoia.it

SCHEDA TECNICA

Prodotto : “La Rossa” Passata di pomodoro Bio | Origine : Italia

Ingredienti : Pomodoro Bio 99%

Shelf Life

24 mesi dalla data di produzione

Scadenza minima

6 mesi dalla data di consegna

Caratteristica di confezionamento

**Tipo di confezionamento : Vaso in vetro
con capsula di chiusura e copri capsula
di carta**



Vaso in vetro

270 gr netto

Packaging : Scatola di cartone

6 pezzi



Cesare Bertoia s.s.
Via Maggiore 54/1
33098 San Lorenzo Arzene
P.I. 01972590937
Tel. 331 5714551- 388 170 8594
Mail: info@casatobertoia.it
Web : casatobertoia.it

SCHEDA TECNICA

Prodotto : Confettura Extra di Prugne Bio | Origine : Italia

Ingredienti : Prugne bio 72%, zucchero di barbabietola bio, gelificante: pectina (di mela)

Shelf Life

24 mesi dalla data di produzione

Scadenza minima

6 mesi dalla data di consegna

Caratteristica di confezionamento

**Tipo di confezionamento : Vaso in vetro
con capsula di chiusura e copri capsula
di carta**

Vaso in vetro	160 gr netto
Packaging : Scatola di cartone	6 pezzi



Cesare Bertoia s.s.

Via Maggiore 54/1

33098 San Lorenzo Arzene

P.I. 01972590937

Tel. 331 5714551- 388 170 8594

Mail: info@casatobertoia.it

Web : casatobertoia.it

SCHEDA TECNICA

Prodotto : 5° Generazione - Giardiniera in Agrodolce Bio | Origine : Italia

Ingredienti : Ortaggi bio in proporzione variabile (carote, cavolfiori, finocchi, peperoni rossi e peperoni gialli), aceto di vino bianco bio, zucchero di barbabietola bio, sale marino.

Shelf Life

24 mesi dalla data di produzione

Scadenza minima

6 mesi dalla data di consegna

Caratteristica di confezionamento

Tipo di confezionamento : Vaso in vetro con capsula di chiusura e copri capsula di carta



Vaso in vetro

690 gr netto

Packaging : Scatola di cartone

6 pezzi

SCHEDA TECNICA BACI DI RISO

Forno Follador SRL
Stabilimento produttivo
Via delle Crede n. 9, 33170 Pordenone
P.I. 01971860935



Nome commerciale: BACI di RISO

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Prodotto dolciario da forno con farina tipo riso e nocciole

Codice articolo: GG412FSCRO

Peso: 70 gr.

Ingredienti:

Farina di **NOCCIOLE**, **BURRO**, Zucchero semolato, Farina di **GRANO** tenero tipo "00", Farina di riso 2%, Albume d'**UOVO**, Sale.

Allergeni. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Dichiarazione Allergeni

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo.

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Uova e derivati	X	
Latte e derivati	X	
Soia e derivati		X
Semi di sesamo		X
Frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchi)	X	
Senape		X

*Possibilità di contaminazione crociata

O.G.M.:

In base alle dichiarazioni e alla documentazione dei fornitori di materie prime, il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM (Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003).

Conservazione:

Da conservare in luogo fresco, asciutto e chiuso evitando l'esposizione diretta alla luce e fonti di calore in confezione originale e chiusa.

Shelf Life:

90 giorni dalla data di produzione

Confezione:

Sacchetto di polipropilene ad uso alimentare

Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti Tutti i materiali impiegati sono conformi alla cogente normativa MOCA, in particolare: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (UE) 10/2011 e relativi aggiornamenti e

modifiche; Reg. (CE) n.2023/2006; Ed alla seguente legislazione italiana: DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche; DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche; DPR 108/1992.

Trasporto:

A temperatura ambiente.

Modalità d'uso:

Prodotto pronto all'uso.

Lotto di produzione:

Corrisponde alla data di SCADENZA.

Valori Nutrizionali medi per 100g	
Energia	515 kcal
	2155 KJoule
Grassi Totali	36 g
Di cui saturi	15 g
Carboidrati Totali	46 g
Di cui zuccheri	26 g
Fibre	0 g
Proteine	6,4 g
Sale	0,14 g

L'azienda opera in conformità a quanto previsto dal Regolamento 852/2004 CE, in materia di sicurezza igienica delle produzioni alimentari, e dal Regolamento 178/02 CE, in materia di tracciabilità e rintracciabilità.

Il Responsabile
Follador Lorenzo

LF_FZ_10.26