



CONSORZIO PRODUTTORI
latte maremma®

Mozzarella 125 gr

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Mozzarella confezione 125 gr

Cod. Interno: 620

Cod. EAN: 8000424000619

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Composizione media per 100 gr di prodotto:

Valore energetico: 46 Kcal, 195 KJ

Grassi: 17%

Proteine: 18%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore della pasta: Da bianco a bianco avorio

Sapore della pasta: Delicatamente dolce, gradevole,
con tipica nota lattea

Struttura della pasta: Superficie liscia e lucente, omogenea

Consistenza: Morbida e leggermente elastica

Odore: Di latte, caratteristico, fragrante,
delicato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Prodotto conforme al regolamento CE 2073/2005

CARATTERISTICHE CONTENITORE PRIMARIO:

Bustina termosaldata in materiale plastico con liquido di governo

CARATTERISTICHE CONTENITORE SECONDARIO:

Cartone da 50 pezzi

CONSERVAZIONE:

In frigorifero tra 0 e 4°

CONSERVABILITÀ:

30gg dalla data di produzione



Via Scansanese 150 - 58100 Grosseto

tel. 0564 26393 - fax 0564 412665

www.lattemaremma.it