



CONSORZIO PRODUTTORI
latte maremma®

Mozzarella fiorella 1 kg

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Mozzarella Fiorella kg 1

Cod. Interno: 641

Cod. EAN: 8000424006413

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità: 59.5%

Grasso sul secco: 44%

Residuo secco: 40.5%

Proteine: 22%

Sale (NaCl): 1.5%

Acidità (pH): 5,8 - 6,0

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Lucido, struttura fibrosa leggermente fondente.

Colore: Bianco Lucido.

Sapore: Gradevolmente acidulo caratteristico.

Consistenza: Moderatamente elastica e cedevole.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Prodotto conforme al regolamento CE 2073/2005

CARATTERISTICHE CONTENITORE PRIMARIO:

Incarto per alimenti

CARATTERISTICHE CONTENITORE SECONDARIO:

Cartone contenete 10 pezzi

CONSERVAZIONE: In frigorifero tra 0 e 4 °C.

CONSERVABILITÀ: 40gg dalla data di produzione



Via Scansanese 150 - 58100 Grosseto

tel. 0564 26393 - fax 0564 412665

www.lattemaremma.it