



Mozzarella 3x125g latte di Maremma

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Formaggio fresco a pasta filata
Cod. Interno: 621
Cod. EAN: 8000424006215

Confezione: Busta in PE contenente 3 buste in PE da 125g
Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici.
Origine del latte: ITALIA (100% Maremma Toscana)

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Composizione media per 100g di prodotto:

Valore energetico: 227kcal, 945kJ
Grassi: 17.0g di cui saturi 12.0g
Carboidrati: 0.6g di cui zuccheri 0.6g
Proteine: 18.0g
Sale: 0.42g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore, sapore e colore: Delicato, omogeneo, dalla consistenza fissa e pastosa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Prodotto conforme al regolamento CE 2073/2005

CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE PRIMARIO:

Busta in PE alimentare.
Ingombro in mm: 230x260h

CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE SECONDARIO (IMBALLO):

Cartone a perdere **contenente 10 pezzi**.
Ingombro in mm: 430x430x110(h)

PALLETTIZZAZIONE:

Conservazione: in frigorifero a + 4 °C
Conservabilità: 22 giorni incluso quello del confezionamento

