

Trasformiamo solo latte selezionato e di grande qualità, nel nostro stabilimento di Andria.



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



Mozzarella al prosciutto

IT
16 353
CE

Definizione del prodotto: La mozzarella incontra il sapore delicato del prosciutto cotto per diventare un formaggio ideale per tutte le età. Apprezzato dai più piccoli, adorato dai grandi.

Ingredienti: Ingredienti: LATTE crudo, PANNA, Prosciutto cotto (carne suina 60%, acqua, sale, zuccheri, aromi. Antiossidante: Ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio) sale e caglio. Correttore di acidità: acido citrico*.

* L'acido citrico è molto diffuso in natura ed è presente naturalmente nel latte. Viene utilizzato per la produzione del Fiordilatte, in sostituzione dei fermenti lattici, per esaltare il sapore dolce del latte fresco.

Allergeni: latte e lattosio.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

Valore energetico	217 Kcal/100g – 902 KJ/100g
Grassi	16,8 g/100g
di cui acidi grassi saturi	11,0 g/100g
Carboidrati	< 0,5 g/100g
di cui zuccheri	< 0,5 g/100g
Proteine	16,1 g/100g
Sale	0,92 g/100g

Caratteristiche organolettiche: Si presenta come una sfoglia di pasta filata farcita e arrotolata su se stessa, di consistenza elastica. E' caratterizzata da un sapore gradevole e può essere utilizzata come antipasto, spuntino o contorno.

Caratteristiche chimiche: Il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.

Caratteristiche fisiche: Umidità: 64,9 g/100g – pH compreso tra 5,5 – 6,2

Caratteristiche microbiologiche: Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.

Termine di utilizzo: scadenza 14 gg a confezione integra.

Modalità di conservazione e trasporto: il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra 0 - +4°C.

Paese di mungitura: Latte di Paesi UE

Paese di trasformazione: Italia

Informazioni commerciali

Cod. Articolo	Peso prodotto Sgocciolato	Peso netto Vaschetta*	Unità per Vaschetta	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su Pallet**	EAN
02111	125g	250g	2	Libero Servizio	P = 8 vaschette G = 20 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712220
02113	125g	500g	4	Libero Servizio	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712244
02114	125g	1 kg	8	Banco Gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649712251

LEGGENDA: * Le vaschette utilizzate per il confezionamento dei prodotti sono realizzate in Polipropilene e termosaldate con pellicola in plastica accoppiata idonea al contatto alimentare (MOCA) nel rispetto delle normative vigenti (Reg. CE 1935/2004 – Reg. UE 10/2011 – DPR 777/82 – DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.)

**P= Polistirolo piccolo mm 385x270x135 G= Polistirolo grande mm 530x370x175.