MONTRONE
CASEIFICIO
LA QUALITÀ COME PRINCIPIO

Mozzarella con ricotta

Un manto di mozzarella avvolge un cuore di cremosa ricotta dando vita ad un prodotto dal sapore unico. Corposa e vellutata, la mozzarella con ricotta è quella coccola di gusto di cui non potrai più fare a meno.

Ingredienti: LATTE crudo, Siero di LATTE, sale, caglio e 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.

Caratteristiche organolettiche: prodotto a pasta filata di colore bianco con un cuore di ricotta. Il sapore è dolce e delicato con una forma cilindrica.
Caratteristiche chimiche: il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.
Caratteristiche fisiche (valori medi): Umidità: 64,0 g/100g – pH= 6,5; aw= 0,89
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 nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

Valore energetico	241 Kcal/100g – 1003 Kj/100g
Grassi	18,0 g/100g
di cui acidi grassi saturi	9,6 g/100g
Carboidrati	8,8 g/100g
di cui zuccheri	1,7 g/100g
Proteine	11,0 g/100g
Sale	1,1 g/100g

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

IT 16 353 CE
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA AMBIENTALE DNV·GL ISO 14001
SISTEMA DI SICUREZZA ALIMENTARE DNV·GL ISO 22000

Informazioni commerciali

Codice	Peso netto prodotto	Peso netto fuscella*	Unità per fuscella*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
91300	150g	150g	1	Banco gastronomia	Peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso

**** Le vaschette e il film termosaldante utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono interamente il Polipropilene e idonei al contatto alimentare nel rispetto delle normative vigenti (MOCA Reg. CE 1935/2004 – Reg. UE 10/2011)***
***** P= Polistirolo piccolo mm 385x270x135 G= Polistirolo grande mm 530x370x175***

Montrone S.p.A. IT - 76123, Andria (BT), Via Corato 391/411 - T +39.0883.541435 - F +39.0883.546222 - **info@montrone.net** - **www.montrone.net**

Revisione 01, del 01 marzo 2020