MONTRONE
CASEIFICIO
LA QUALITÀ COME PRINCIPIO

Mozzarella

La mozzarella è il formaggio fresco a pasta filata per eccellenza. Caratterizzata dal sapore vellutato del latte di qualità, la mozzarella Montrone si distingue per la lavorazione artigianale.
È la regina indiscussa di piatti freddi, antipasti e buffet perché, fresca e delicata, ben si lega con tantissimi ingredienti.

Ingredienti: LATTE crudo, 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: si presenta a forma sferoidale e di colore bianco. È un prodotto dal sapore dolce e latteo.
Caratteristiche chimiche: il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.
Caratteristiche fisiche (valori medi): Umidità: 70,4 g/100g - pH= 5,9; aw= 0,93
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	184 Kcal/100g – 763 Kj/100g
Grassi	14,2 g/100g
di cui acidi grassi saturi	10,5 g/100g
Carboidrati	1,5 g/100g
di cui zuccheri	0,6 g/100g
Proteine	12,5 g/100g
Sale	0,7 g/100g

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

IT 16 353 CE

Informazioni commerciali

Codice	Peso prodotto sgocciolato	Peso netto vaschetta*	Unità per vaschetta*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
02001	125g	250g	2	Libero servizio	P = 8 vaschette G = 20 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712015
02003	125g	500g	4	Libero servizio	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712039
02004	125g / 200g	1 kg	8 / 5	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649712046
02006	125g / 200g	3 kg	24 / 15	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649712107

**** 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