

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 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: 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. UE 915/2023 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.

Informazioni commerciali

Codice	Peso prodotto sgocciolato	Peso netto vaschetta*	Unità per vaschetta*	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 in 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