



ALIMENTARE  
FRESCO  
MOZZARELLA

# MOZZARELLA BOCCONCINO SENZA LATTOSIO GR.125X8



**CODICE**  
**12505**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mozzarella SENZA LATTOSIO da 125 gr.

Formaggio fresco a pasta filata senza lattosio di forma sferica ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato delattosato.

Il latte utilizzato è munto da animali in Alto Adige che vivono in stalle, in masi ubicati in alta montagna, che vengono alimentati solo con mangimi non geneticamente modificati.

## INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato delattosato, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico.

\*\*\*LATTE

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto esterno:** superficie liscia di colore bianco, tipico per formaggio filato fresco

**Consistenza:** morbida, elastica

**Sapore e odore:** fresco piacevole di latte e panna leggermente dolce

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero ad una temperatura tra 0°C e + 4°C.

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)