



ALIMENTARE  
FRESCO  
MOZZARELLA

# MOZZARELLA JULIENNE FERMENTI KG.3X3

deliziedilatte<sup>®</sup>  
cateringgross



**CODICE**  
**07274**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mozzarella julienne in confezione da 3 Kg.  
Formaggio fresco a pasta filata da latte pastorizzato (trattamento termico non inferiore ai 72 °C per un periodo non inferiore ai 15 secondi).

## ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

**Paese di mungitura:** Latte di paesi UE (Italia, Austria, Slovenia e Germania)

**Paese di trasformazione:** Italia

## INGREDIENTI

LATTE vaccino (99,7%), coagulante microbico (0,1%), fermenti lattici (0,1%), sale (0,1%).

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Pasta:** strutturata e morbida

**Colore:** bianco lucido

**Sapore:** dolce, con intenso aroma di latte

**Odore:** di latte fresco

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura da 0 °C a +4 °C

## SHELF LIFE

28 giorni

*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)