



ALIMENTARE
FRESCO

BUFALA

MOZZARELLA BUFALA G50 DOP DOGUSTO KG.1X2

DoGusto
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

CODICE
14214

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio Fresco a pasta filata
Peso netto sgocciolato: 1kg = 20 Pz da 50 gr
Origine del latte: Italia

INGREDIENTI

Latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, caglio, sale. 52% min grasso sul secco.
Allergeni: LATTE e PRODOTTI A BASE DI LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Pelle di consistenza tenera dalla superficie liscia ed omogenea, pasta di struttura a foglie sottili, leggermente elastica dopo le 10 ore dalla lavorazione, priva di difetti quali occhiature, al taglio presenta scoloriture di lieve sierosità bianca.

Sapore: Sapido e gradevolmente acidulo (caratteristico)

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Umidità: 54-65%

Ph: 5,10 - 5,60

SHELF LIFE

30 giorni dal confezionamento.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare da +4°C a +10°C, una volta aperto consumare in breve tempo.

UTILIZZO

Si consiglia di consumare il prodotto ad una T di +10°C, +15 °C.
Una volta aperta la confezione mantenere il prodotto nel suo liquido di governo e consumarlo entro 3 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