



ALIMENTARE
FRESCO
MOZZARELLA

MOZZARELLA BOCCONCINI GR.100X30



latteria e caseificio



CODICE
04605

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Bocconcini di mozzarella.
Formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: latte di Paesi UE
Paese di trasformazione: Italia

STAGIONATURA

Il prodotto è pronto per il consumo una volta confezionato e dopo aver subito l'abbattimento della temperatura a valori < a 4 °C.

INGREDIENTI

Siero di LATTE vaccino, LATTE vaccino, sale.
***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore caratteristico di latte; colore bianco, sapore dolce, fresco.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Massimo +4 °C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

25 giorni dal giorno di produzione.

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