



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
MOZZARELLA

# MOZZARELLA CILIEGIA GR.10 KG.1X2



latteria e caseificio



**CODICE**  
**09456**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Ovolini 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

## INGREDIENTI

LATTE, fermenti lattici, sale, caglio microbico; correttore di acidità: acido citrico.  
\*\*LATTE

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Colore:** bianco latteo  
**Sapore:** dolce e fresco  
**Odore:** caratteristico di latte

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

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

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Consumare entro 25 giorni dalla data 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](http://www.marchispa.it)