



**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 ORGANOLETTICHE

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