



ALIMENTARE  
FRESCO  
MOZZARELLA

# MOZZARELLA JULIEN DELIZIE DI LATTE KG.3X4



**CODICE**  
**04340**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mozzarella fiordilatte in confezione da 3 kg.  
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; correttore di acidità: acido citrico.  
\*\*\*LATTE

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** strisce di mozzarella ottenute dalla lavorazione dei filoni, con tessitura fibrosa

**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)