



ALIMENTARE  
FRESCO  
MOZZARELLA

# MOZZARELLA BOCCONCINO LATTE IT GR.100X20



**CODICE**  
**14311**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mozzarella bocconcino. Formaggio fresco a pasta filata.  
Origine del latte: Italia

## INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici.  
Allergeni: LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Aspetto:** crosta assente, pelle di consistenza tenera, superficie liscia lucente ed omogenea

**Struttura:** a fibre morbide, con presenza di latticello

**Colore:** bianco latte

**Sapore e odore:** tipico, latte

## SHELF LIFE

30 giorni

## CONSERVAZIONE

Conservare tra 0°C e +4°C.

*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)