



ALIMENTARE
FRESCO
MOZZARELLA

MOZZARELLA FIORDILATTE MARCHI BLU KG.1X10

CODICE
07681

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mozzarella fiordilatte in confezione da 1 kg.
Formaggio fresco a pasta filata di latte pastorizzato italiano.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

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

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato (99%), caglio microbico, sale, fermenti lattici;
correttore di acidità: acido citrico.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: pasta strutturata, morbida
Colore: bianco lucido
Sapore: dolce, con intenso aroma di latte
Odore: di latte fresco

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

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

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Consumare entro 18 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