



ALIMENTARE
FRESCO
MOZZARELLA

MOZZARELLA BOCCONCINO SENZA LATTOSIO G.100X20



CODICE
14317

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

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

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici.
Allergeni: LATTE.

Lattosio < 0,01g per 100g. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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