



ALIMENTARE
FRESCO
MOZZARELLA

MOZZARELLA BOCCONCINO GR.100X30



CODICE
04605

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mozzarella bocconcino. Formaggio fresco a pasta filata.
Origine del latte: Latte di Paesi UE - Paese di trasformazione: Italia

INGREDIENTI

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: crosta assente, presenza di una pelle di consistenza tenera

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