



ALIMENTARE  
FRESCO

BUFALA

# MOZZARELLA BUFALA G100 DOP DOGUSTO KG1X2



CODICE  
14217

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio Fresco a pasta filata

Peso netto sgocciolato: 1kg = 10 Pz da 100 gr

Origine del latte: Italia

## INGREDIENTI

Latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, caglio, sale. 52% min grasso sul secco  
Allergeni: LATTE e PRODOTTI A BASE DI LATTE

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** Pelle di consistenza tenera dalla superficie liscia ed omogenea, pasta di struttura a foglie sottili, leggermente elastica dopo le 10 ore dalla lavorazione, priva di difetti quali occhiature, al taglio presenta scoloriture di lieve sierosità bianca.

**Sapore:** Sapido e gradevolmente acidulo (caratteristico)

## CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

**Umidità:** 54-65%

**Ph:** 5,10 - 5,60

## SHELF LIFE

30 giorni dal confezionamento.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare da +4°C a +10°C, una volta aperto consumare in breve tempo.

## UTILIZZO

Si consiglia di consumare il prodotto ad una T di +10°C, +15 °C. Una volta aperta la confezione mantenere il prodotto nel suo liquido di governo e consumarlo entro 3 giorni.



*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)