



ALIMENTARE
FRESCO
MOZZARELLA

MOZZARELLA FILONE SUPERIOR KG.5X2



CODICE
07273

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mozzarella filone in confezione da 5 Kg.
Formaggio fresco a pasta filata da latte pastorizzato (trattamento termico non inferiore ai 72 °C per un periodo non inferiore ai 15 secondi)

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: Latte di paesi UE (Italia, Austria, Slovenia e Germania)
Paese di trasformazione: Italia

INGREDIENTI

LATTE vaccino (>99%), sale (<0,2%), caglio (<0,1%), fermenti lattici (<0,1%).
Allergeni: LATTE:

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Grasso: minimo 40 %
Pasta: strutturata e morbida, filante nel forno
Colore: bianco lucido e liscio
Sapore: dolce, con intenso aroma di latte
Odore: di latte fresco

SHELF LIFE

28 giorni dal giorno successivo alla data di produzione.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura da 0 °C a +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