



CARATTERISTICHE TECNICHE

MOZZARELLA 300g

COD. ART.	BEL0009	COD. EAN	/
BOLLO CE	IT 14/043 CE		
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica di latte pastorizzato addizionato di sale		
CONFEZIONE	In vaschetta di plastica da 3 Kg. Dimensioni (bxhxp) mm 320x95x260		
MODALITÀ DI CONSERVAZ.	In frigorifero, costantemente da + 2° C a + 4° C		
CARATTERIST. MICROBIOLOGICHE	Parametri e limiti del D.P.R. 54/97		
CONSIGLI PER UN CORRETTO CONSUMO	Per gustare appieno il prodotto si consiglia di togliere il prodotto dal frigo mezz'ora prima del consumo		

MOZZARELLA LATTICINI Vaschetta 3 kg



ASPETTO	Forma tondeggiante, colore bianco, sapore dolce leggermente acidulo, pasta morbida con piccole fessure ricche di latticello		
INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici		
TEMPO DI VITA	9 gg dalla data di confezionamento, rispettando la catena del freddo		
CARATTERIST. CHIMICHE	Umidità 60% / 63% - Grasso T.Q. 15% / 19% Grasso S.S. 40% / 45%		
PESO UNITÀ CONSUMO	300 g		

IMBALLO	Unità per Imballo	Peso Imballo	Dimensioni (bxhxp)	h Pallet	Colli per Pallet	Colli per Strato	Strati per pallet
	2	Kg 10	Cm 60x15x40	Cm 160	40	4	10