



MOZZARELLINE 500 g



CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO
BEL0005	Latticini vaschetta Mozzarelline 5x100 g

U.M.	P. UNITÀ	MIN.ORDINE	IMBALLO	P. UNITÀ IMBALLO KG
Pz	Pz	1x0,500	10x0,500	5,0

CODICE EAN UNITÀ
8011192000169

MOZZARELLINE 500 g

CARATTERISTICHE TECNICHE

CODICE ARTICOLO	BEL0005						
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica di latte pastorizzato addizionato di sale						
INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici						
ASPETTO	Forma tondeggiate, di consistenza elastica, colore bianco, sapore dolce leggermente acidulo in superficie. All'interno piccole fessure ricche di latticello						
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	In frigorifero, costantemente da +2° C a +4° C						
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Umidità 60% / 63% Grasso T.Q. 15% / 19% - Grasso S.S. 40% / 45%						
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Parametri e limiti del D.P.R. 54/97						
TEMPO DI VITA	9 gg dalla data di confezionamento, rispettando la catena del freddo						
CONSIGLI PER UN CORRETTO CONSUMO	Per gustare appieno il prodotto si consiglia di togliere il prodotto dal frigo mezz'ora prima del consumo						
BOLLO CE	IT 14/043 CE						
PESO UNITÀ CONSUMO	100 g						
CONFEZIONE	In vaschetta di plastica da 500 g. Dimensioni (bxhxp) mm 165x95x120						
CODICE EAN	8011192000169						
IMBALLO	Unità per Imballo	Peso Imballo	Dimensioni (bxhxp)	h Pallet	Colli per Pallet	Colli per Strato	Strati per pallet
	10	Kg 10,50	Cm 60x15x40	Cm 160	40	4	10



www.bellamolisana.it

MOZZARELLINE
Vaschetta 500 g

