

MOZZARELLA & SPECIALITE ALIMENTAIRE DOBLO RÂPÉ // 2.5 KG

44610004



PRODUIT

DOBLO est un mélange de **mozzarella** et de **spécialité alimentaire**. Il procure un **bon pouvoir couvrant** et **filant**. Sa texture est **onctueuse** et sa **découpe râpée** assure un **bon pouvoir d'étalement**.

- Pour four à sole 300° - 360° C
- Pour four à bois 300° - 400° C

Dénomination légale de vente	Mélange de mozzarella française et de spécialité alimentaire
Ingrédients	Mozzarella 49% (lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques (dont lait), coagulant), spécialité alimentaire 49% (eau, huile de palme, fromage au lait de vache pasteurisé, protéines de lait , amidon de pomme de terre, amidon modifié, sel de fonte (E331), sel, correcteur d'acidité (E330), conservateur (E202), colorant (E160a(i))), antiagglomérant : amidon de pomme de terre.
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	30 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	Entre +2°C et +6°C

*Date de durabilité minimale garantie réception client

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AR**
Energie	1293 KJ 311 Kcal	15%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	23 g 13 g	33% 65%
Glucides <i>Dont sucres</i>	12 g <0,5 g	5% 0%
Protéines	14 g	28%
Sel	1,2 g	20%

**Apport de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
OGM	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié ISO 9001 Ligne de production certifiée BRC/IFS
Marque d'identification	FR 85 128 001 CE
Nomenclature douanière	0406103090

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230016599			2,5kg	2,52 kg	35 x 34 x 9 cm
Colis		03523230016605	Colis de 4 sachets	10 kg	10,5 kg	50 x 30 x 18,7 cm
Palette			Palette type SNCF	540 kg	590 kg	Hauteur : 183,3 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	6	9	54	216

Maestrella

MOZZARELLA MAESTRELLA. LA TECHNIQUE C'EST ELLE,
le Maestro c'est vous !

MAESTRELLA, N°1 de la mozzarella et du fromage à pizza en France,
garantit à chaque professionnel de la restauration italienne une offre de produits laitiers de qualité,
pour l'inspirer au quotidien, sublimer son savoir-faire et faire la différence recette après recette.

MOZZARELLA / SPÉCIALITÉ ALIMENTAIRE - DOBLO

DOBLO est un fromage à pizza fabriqué à partir de **mozzarella** et de **spécialité alimentaire** adapté aux températures des fours à sole et fours à bois. Il procure un **bon pouvoir couvrant et filant**. Sa texture est **onctueuse** et sa nouvelle découpe râpée lui assure un **bon pouvoir d'étalement**.

● FORMAT

Râpé en sachet de 2,5 kg - Colis de 10 kg

● INGRÉDIENTS

Mozzarella 49% (**lait*** de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques (dont **lait**), coagulant), spécialité alimentaire 49% (eau, huile de palme, fromage au lait de vache pasteurisé, protéines de lait, amidon de pomme de terre, amidon modifié, sel de fonte (E331), sel, correcteur d'acidité (E330), conservateur (E202), colorant (E160a(i))), antiagglomérant : amidon de pomme de terre.

*Origine : France



Code : 44610004

● **SITE DE PRODUCTION**
Fromagerie de Luçon (85)

● **DDM*** : 30 jours

● **CONSEILS D'UTILISATION**


Pour four à sole
300°C - 360°C


Pour four à bois
300°C - 400°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	POUR 100 G	% AR**
Énergie	1293 KJ / 311 kcal	15%
Matières grasses	23 g	33%
Dont acides gras saturés	13 g	65%
Glucides	12 g	5%
Dont sucres	<0,5 g	0%
Protéines	14 g	28%
Sel	1,2 g	20%

*Date de durabilité Minimale garantie réception client

**Apport de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)



Suivez-nous SUR NOTRE PAGE MAESTRELLA FRANCE
ET SUR NOTRE SITE www.eurialfoodservice-industry.fr

