

## MOZZARELLA 45% MG/ES – PAIN // 1 KG

49380005



## PRODUIT

La mozzarella **45% MG/ES MAESTRELLA** en pain s'utilise à **chaud** sur les pizzas, dans les gratins ou encore dans les lasagnes. Sa texture ferme garantit une **bonne tenue** et permet de réaliser un **râpage et un découpage faciles**.

**Extra filante**, elle possède un pouvoir **couvrant et nappant**.

Sa **coloration** est **légère**, sa **texture moelleuse** et son **goût lacté** rendront vos recettes gourmandes.

Dénomination légale de vente	Mozzarella
Ingrédients	Mozzarella ( <b>lait</b> de vache pasteurisé (origine UE), sel, ferments lactiques (dont <b>lait</b> ), coagulant).
Origine du lait	UE
DDM* Garantie client	28 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	4°C ± 2°C

\* Date de durabilité minimale garantie réception client

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	1102 kJ 265 Kcal	13%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	20 g 13 g	29% 65%
Glucides <i>Dont sucres***</i>	1,7 g 1,7 g	1% 2%
Fibres alimentaires	0 g	0%
Protéines	19 g	38%
Sel	1 g	17%

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

\*\*\* La teneur en sucres est due exclusivement à la présence naturelle de lactose dans le lait

## 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 IFS
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	04 06 10 30

## DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3 52323 0055109		Film plastique	1 kg	1,006 kg	Pain cylindrique ≈ 210 * 60 mm
Colis		0 3 52323 005511 6	Colis de 5 pains	5 kg	5,210 kg	390 * 290 * 77 mm
Palette			Palette type bois	600 kg	625 kg	80 x 120 x 135 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	8	15	120	600