

## MOZZARELLA 40% MG/ES – COSSETTE // 2.5 KG

44520004



## Autre format

Râpé 2,5 kg et pain de 1 kg

## PRODUIT

La mozzarella **40% MG/ES MAESTRELLA** format râpé adaptée aux températures des **fours à sole** et **fours à bois**, sa **fonte est lente**. **Extra filante**, elle possède un pouvoir **couvrant** et **nappant**.

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

- Pour four à sole 340° - 360° C
- Pour four à bois 300° - 400° C

|  |  |
|--|--|
| Dénomination légale de vente                 | Mozzarella française   |
| Ingrédients                                  | <b>Lait</b> de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments (dont <b>lait</b> ), coagulant, anti agglomérant : amidon de pomme de terre. |
| Site de production                           | Herbignac Cheese Ingredients ( <b>44</b> )   |
| Origine du lait                              | France   |
| DDM* Garantie client                         | 30 jours   |
| Conditions de stockage avant/après ouverture | Entre +2°C et +6°C   |

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

|   | Pour 100 g          | % AQR**    |
|---|---------------------|------------|
| Energie   | 1231 KJ<br>296 Kcal | 15%        |
| Matières grasses<br><i>Dont acides gras saturés</i> | 21 g<br>15 g        | 31%<br>75% |
| Glucides<br><i>Dont sucres</i>                      | 2,7 g<br>1 g        | 1%<br>0%   |
| Fibres alimentaires                                 | 0 g                 | 0%         |
| Protéines   | 24 g                | 50%        |
| Sel   | 1,1 g               | 23%        |

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

## DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Allergènes</b>              | Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)   |
| <b>OGM</b>                     | 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. |
| <b>Ionisation</b>              | N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé   |
| <b>Certifications</b>          | Site de production certifié ISO 9001<br>Ligne de production certifiée BRC/IFS   |
| <b>Marque d'identification</b> |   |
| <b>Nomenclature douanière</b>  | 04 06 10 30   |

## DONNÉES LOGISTIQUES

|                    | EAN 13        | DUN 14         | Conditionnement     | Poids net | Poids brut | Dimensions (L x l x h)             |
|--------------------|---------------|----------------|---------------------|-----------|------------|------------------------------------|
| Unité consommation | 3523230016162 |                | Film plastique      | 2,5 kg    | 2,52 kg    | Largeur : 35 cm<br>Hauteur : 35 cm |
| Colis              |               | 03523230016179 | Colis de 4 sachets  | 10 kg     | 10,5 kg    | 50 x 30 x 18,7 cm                  |
| Palette            |               |                | Palette type Europe | 540 kg    | 587 kg     | Hauteur : 183 cm                   |

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