



PRODUIT

La mozzarella **45% MG/ES MAESTRELLA** a été conçue **spécialement pour les fours à convoyeur**. Elle ne brûle pas et **se colore légèrement**. Sa **fonte est lente** et assure un **pouvoir nappant uniforme**. Son **filant est fin** et sa **texture moelleuse**.

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

Dénomination légale de vente	Mozzarella française
Ingrédients	Lait de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments (dont lait), coagulant, anti-agglomérant : amidon de pomme de terre.
Site de production	Herbignac (44)
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	1296 KJ 312 Kcal	16%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	23 g 17 g	33% 85%
Glucides <i>Dont sucres</i>	3,2 g 0,5 g	1% 1%
Fibres alimentaires	0 g	0%
Protéines	23 g	46%
Sel	1,0 g	17%

**Apport Quotidien 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 44.072.001 CE
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	3523230049023		Film plastique	2,5 kg	2,5 kg	Largeur : 33 cm Hauteur : 31 cm
Colis		03523230049030	Colis de 4 sachets	10 kg	10,515 kg	50 x 30 x 18,7 mm
Palette			Palette type Europe	540 kg	587 kg	Hauteur : 189 cm
			Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	6	9			54	216