

MOZZARELLA 40% MG/ES – RAPÉ // 2.5 KG

44640004



Autre format
Cossette 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	Lait de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments (dont lait), coagulant, anti agglomérant : amidon de pomme de terre.
Site de production	Herbignac Cheese Ingredients (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	1231 KJ 296 Kcal	15%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	21 g 15 g	30% 75%
Glucides <i>Dont sucres</i>	2,7 g 1 g	1% 1%
Fibres alimentaires	0 g	0%
Protéines	24 g	48%
Sel	1,1 g	18%
Calcium	>500 mg	60%

**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	
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	3523230016636		Film plastique	2,5 kg	2,52 kg	Largeur : 35 cm Hauteur : 35 cm
Colis		03523230020077	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