

TRANCHE DE MOZZARELLA IQF 70 mm // 13 g

44905004



PRODUIT

Les tranches de mozzarella surgelées Maestrella sont adaptées pour les paninis et sandwichs chauds. Fondant rapidement de manière homogène et dotée d'une texture moelleuse à chaud, elles assurent un bon pouvoir d'étalement. Grâce à leur pouvoir filant, elles apportent générosité et gourmandise à vos préparations.

Dénomination légale de vente	Mozzarella Française surgelée - Fromage au lait de vache pasteurisé
Ingrédients	Lait de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments (dont lait), coagulant
Site de production	Soignon (79), Beugnon-Thireuil (79)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	12 mois
Conditions de stockage avant ouverture	inférieure ou égale à - 18°C

* Date de durabilité minimale garantie réception client

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AR**
Energie	1 202 kJ 289 kcal	14%
Matières grasses Dont acides gras saturés	21 g 15 g	30% 75%
Glucides Dont sucres	1 g 1 g	0% 1%
Protéines	24 g	48%
Sel	1,1 g	18%

**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	Ligne de production certifiée BRC/IFS
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	0406103090

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230019224		Boite carton refermable, apte au contact alimentaire	500 g	547 g	190 x 136 x 87 mm
Colis		03523230019231	Colis de 8 boîtes de 500 g	4 kg	5,096 kg	395 x 295 x 180 mm
Palette			Palette type Europe	256 kg	327 kg	Hauteur : 160 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	8	8	64	512