

GALBANI PROFESSIONALE Mozzarella CUBETTI cossettes bac 2,5 kg



- Fromage à pizza avec une découpe cossette, traditionnelle en Italie : la référence des pizzaiolis en Italie.
 • Fonte lente, adaptée aux T° env 360°C.
- La Ricetta Originale 100% mozzarella : un filant et un couvrant exceptionnels
- 47% de MG sur extrait sec : ne brûle pas, reste blanche et
- Une texture moelleuse, même après refroidissement
- En bac protecteur qui limite le mottage.
- Sans antimottant.
- · Ouverture facile et rapide



Fromages Italiens

	Produit			
Dénomination légale	Mozzarella française	7024		
Ingrédients	LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques (LAIT).	5/02/2		
Origine du lait	France			
DDM garantie entrepôt	28 jours	= 1		
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +6°C.	d'édition		
Conservation après ouverture	A consommer dans les 48 heures après ouverture. Ce fromage est destiné a être utilisé à chaud.	Date d'éc		
Code article	37988 01			
EAN 13	8000430137316	22		
DUN 14	03428201379881	4/05/20		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation			
Ionisation	Non			
Allergènes	Lait et dérivés			
Contaminations croisées	Néant			
Dimensions de l'UC (L x I x h) (cm)	32 x 26 x 9.5	de mise		

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

		par portion	% d'AR*	% d'AR*	
	Pour 100g	de 30g	pour 100g	par portion	
Energie:	1314 kJ	394kJ	16%	5%	
	317 kcal	95kcal	16%	5%	
Matières grasses :	25 g	7.5g	36%	11%	
dont acides gras saturés :	17 g	5.1g	85%	26%	
Glucides:	0,9 g	0g	0,3%	0%	
dont sucres :	0,9 g	0g	1,0%	0%	
Protéines :	22 g	6.6g	44%	13%	
Sel:	1,3 g	0.39g	22%	7%	

	Conditionnement
Colisage	
Nombre d'unités par colis	4
Dimensions (L x I x h en cm)	33 x 27 x 38
Poids net / brut (ka)	10 / 10.9
Palettisation	
Nombre de colis par couche	8
Nombre de couches par palette	4
Nombre de colis par palette	32
Dimension (L x I x h en cm)	120 x 80 x 167
Poids net / brut (kg)	320 / 374

SOCIETE FROMAGERE DE PONTIVY

Certifications : FSSC 22000.IFS