



Professionale

GALBANI PROFESSIONALE Mozzarella "Mini" bille 8g en
seau 1 Kg



- Mozzarella au bon goût de lait frais et de crème
- Une texture souple et fondante
- Des billes pratiques à doser et prêtes à l'emploi
- Fort impact visuel de la garniture
- Maîtrise du coût portion
- Fabriquées en Italie.
- La mozzarella préférée des italiens

Fromages Italiens

Produit

| | |
|-------------------------------------|--|
| Dénomination légale | Fromage à pâte filée |
| Ingrédients | LAIT entier pasteurisé, LAIT demi-écrémé pasteurisé, sel, coagulant microbien, correcteur d'acidité : acide citrique (E330). |
| Origine du lait | Produit non concerné par le décret |
| DLC garantie entrepôt | 15 jours |
| Conditions de conservation | Conserver au froid : +4°C à +7°C |
| Conservation après ouverture | 2 jours dans emballage correctement refermé, sans dépasser la DLC indiquée sur le seau |
| Code article | 90554 01 |
| EAN 13 | 8000430136821 |
| DUN 14 | 08000430130621 |
| OGM | <0,9% conformément à la réglementation |
| Ionisation | Non |
| Allergènes | Lait et dérivés. |
| Contaminations croisées | Néant |
| Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm) | diamètre : 17 x 13 |

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

| | Pour 100g | par portion de 8g | % d'AR* pour 100g | % d'AR* par portion |
|----------------------------|--------------------|----------------------|----------------------|------------------------|
| Energie : | 861 kJ 207 kcal | 69kJ 17kcal | 10% | 1% |
| Matières grasses : | 15 g | 1.2g | 21% | 2% |
| dont acides gras saturés : | 9,6 g | 0.8g | 48% | 4% |
| Glucides : | 1,0 g | 0g | 0,4% | 0% |
| dont sucres : | 1,0 g | 0g | 1,1% | 0% |
| Protéines : | 17 g | 1.4g | 34% | 3% |
| Sel : | 0,65 g | 0.05g | 11% | 1% |

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Colisage | |
| Nombre d'unités par colis | 4 seaux |
| Dimensions (L x l x h en cm) | 39 x 39 x 13,5 |
| Poids net / brut (kg) | 4 (égoutté) / 8.23 |
| Palettisation | |
| Nombre de colis par couche | 6 |
| Nombre de couches par palette | 7 |
| Nombre de colis par palette | 42 |
| Dimension (L x l x h en cm) | 120 x 80 x 110 |
| Poids net / brut (kg) | 168 (égoutté) / 371 |

IT
03 3
CE

SpA E. Galbani Casale Cremasco

Certifications : BRC, IFS, ISO 14001, FSSC 22000

Date de mise à jour : 21/06/2021 Date d'édition : 15/02/2024

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes