

GALBANI PROFESSIONALE Mozzarella Fette (tranche) 25g en seau 1Kg



- · La première mozzarella en tranche, prête à l'emploi
- De belles tranches de mozzarella fraîche, régulières et prêtes à l'emploi
- Un bon goût de lait frais et de crème
- Une texture souple et fondante
- Une bonne maîtrise des coûts portions, 1 tranche = 25g.
- Pratique et rapide à mettre en œuvre
- S'utilise à froid : salade, sandwich, mini canapés, baguels ...
- Fabriqué en Italie

## Fromages Italiens

Produit Produi						
Dénomination légale	Mozzarella en tranches					
Ingrédients	LAIT pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques, correcteur d'acidité :					
	acide citrique, conservateur : sorbate de potassium.					
Origine du lait	Italie	707,41				
DLC garantie entrepôt	15 jours	d'édition				
Conditions de conservation	A conserver à +4C° maximum.					
Conservation après ouverture	A conserver au froid dans seau refermé pendant 48 heures maximum.	4				
Code article	99495 01					
EAN 13	8000430133196	120				
DUN 14	08000430132007	1/20				
OGM	<0,9% conformément à la réglementation	Š				
Ionisation	Non	:				
Allergènes	Lait et dérivés					
Contaminations croisées	Néant	9				
Dimensions de l'UC (L x I x h) (cm)	diamètre : 17 x 13	- Jayes				

## Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

		par portion	% d'AR*	% d'AR*	
	Pour 100g	de 30g	pour 100g	par portion	- 1
Energie:	870 kJ	261kJ	10%	3%	
	209 kcal	63kcal	10%	3%	- 1
Matières grasses :	15 g	4.5g	21%	6%	- 1
dont acides gras saturés :	10 g	3.0g	50%	15%	- 1
Glucides:	0,5 g	0g	0,2%	0%	- 1
dont sucres :	0,5 g	0g	0,6%	0%	- 1
Protéines :	18 g	5.4g	36%	11%	
Sel:	0,60 g	0.18g	10%	3%	Š
* Apports recommandés pour un adu	Ite type 8400kJ/2000kc	al			3

Conditionnement Colisage Nombre d'unités par colis 39 Dimensions (L x I x h en cm) x 13,5 Х Poids net / brut (kg) 4 (égoutté) 8,6 Palettisation Nombre de colis par couche 6 Nombre de couches par palette Nombre de colis par palette 42 110 Dimension (L x I x h en cm) x 80 168 (égoutté) 386 Poids net / brut (kg)

1T 03 3 CE

SpA E. Galbani Casale Cremasco

Certifications: BRC, IFS, ISO 14001, FSSC 22000