

Mozzarella Boule 125 g



PRODUIT	
Dénomination	Mozzarella boule sachet 125 g
Ingrédients	Lait , sel, correcteur d'acidité : acide citrique
Poids Net	125 g
Taux de Matière Grasse	18 % MG / produit fini soit 48 % MG / ES
DLUO (garantie entrepôt)	18 jours
Température de conservation	A conserver entre + 4°C et + 8°C
Code Article + VL	99 476
EAN 13	8 00043 013303 5

USAGES	
Salades, entrées	

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES		
	Pour 100 g	Pour 125 g
Energie	989 kJ	1236 kJ
	238 kcal	298 kcal
Matières Grasses	18 g	23 g
Dont acides gras saturés	12,5 g	16 g
Glucides	2,0 g	2,5 g
Dont sucres	1,0 g	1,3 g
Protéines	17 g	21 g
Sel	0,70 g	0,88 g

CONDITIONNEMENT	
Colisage	12 sachets de 125 g
Dimensions (L x l x h en cm)	30 x 19,2 x 10,2
Poids Net (Kg)	1,5 kg
Poids Brut (Kg)	2,86 kg
Palettisation	144 colis soit 9 couches de 16 colis
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 107
Poids Net (Kg)	216 kg
Poids Brut (Kg) dont 25 Kg de palette	437 kg

- ✓ Une mozzarella Galbani : N°1 en Italie, la référence des italiens,
- ✓ Apporte un goût frais et une texture savoureuse à vos salades,
- ✓ Un format boule traditionnel,
- ✓ De multiples usages : salades, pizzas, gratins, tartes...



Fabriqué en Italie dans une fromagerie certifiée IFS, BRC, ISO 14 001, ISO 22 000.

*Aide européenne à la distribution de lait et de certains produits laitiers dans les établissements scolaires / cf dossier Agrimer.



IDÉES RECETTES

Mozzarella boule 125 g



Charlotte de mozzarella aux poivrons confits

Ingrédients (Pour 8 personnes) :

- ~ 500 g de mozzarella boule 125 g Galbani
- ~ 600 g de poivrons grillés à l'huile
- ~ 10 cl d'huile d'olive
- ~ 3 cl de vinaigre balsamique
- ~ Sel et poivre

Préparation :

- ~ Egoutter les poivrons et les couper en cubes de 0,5 cm de côté.
- ~ Egoutter les boules de mozzarella et les couper en rondelles.
- ~ Monter la charlotte dans des cercles de 6 cm de diamètre en alternant une couche de mozzarella au fond, puis les poivrons en cubes et enfin une autre couche de mozzarella.
- ~ Saler et poivrer entre chaque couche.
- ~ Mettre au frais.
- ~ Démouler au moment de l'envoi.
- ~ Dresser l'assiette avec la charlotte de mozzarella accompagnée d'une petite salade.
- ~ Arroser d'huile d'olive et de vinaigre balsamique
- ~ Décorer avec des lanières de poivrons.

