



GALBANI PROFESSIONALE Mozzarella PERFETTA Gros brins, bac 2,5 kg



- Fromage à pizza gros brins : La Ricetta Originale 100% mozzarella : un filant et un couvrant exceptionnels
- 20% d'économie de mozzarella pour le même pouvoir couvrant.
- 45% de MG sur Extrait sec : ne brûle pas, reste blanche et brillante.
- Une texture moelleuse, même après refroidissement
- Découpe gros brin : fonte lente, idéale pour fours haute température (four à bois, env 420°C)
- En bac protecteur qui limite le mottage.
- Sans antimottant.
- Ouverture facile et rapide

Fromages Italiens

Produit

Dénomination légale	Mozzarella française		
Ingrédients	LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques.		
Origine du lait	France		
DLUO garantie entrepôt	28 jours		
Conditions de conservation	A conserver à +4°C maximum.		
Code article	38368 01		
EAN 13	3428200383681		
DUN 14	03428201383680		
OGM	Non		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	32	x	26 x 9,5

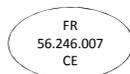
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1299 kJ 313 kcal	390kJ 94kcal	16%	5%
Matières grasses :	25 g	7.5g	36%	11%
dont acides gras saturés :	18 g	5.4g	90%	27%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	22 g	6.6g	44%	13%
Sel :	0,89 g	0.27g	15%	4%

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

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	4		
Dimensions (L x l x h en cm)	33	x	26,5 x 38
Poids net / brut (kg)	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 l x h en cm)	120	x	80 x 167
Poids net / brut (kg)	320	/	374



SOCIETE FROMAGERE DE PONTIVY
Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS

22/09/2014
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes