



**Galbani Mozzarella "Mini" bille 5g, 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	Mozzarella
Ingrédients	LAIT entier pasteurisé, sel, correcteur d'acidité : acide citrique, ferments lactiques.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLC garantie entrepôt	15 jours
Conditions de conservation	Conserver au froid entre +4°C et +7°C
Code article	90798 01
EAN 13	8000430131468
DUN 14	08000430130652
OGM	Non
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 5g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	870 kJ 209 kcal	44kJ 10kcal	10% 10%	1% 1%
Matières grasses :	15 g	0.8g	21%	1%
dont acides gras saturés :	10 g	0.5g	50%	3%
Glucides :	0,5 g	0g	0,2%	0%
dont sucres :	0,1 g	0g	0,0%	
Protéines :	18 g	0.9g	36%	2%
Sel :	0,60 g	0.03g	10%	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, ISO 22000

31/03/2017  
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes