



GALBANI PROFESSIONALE Mozzarella di Bufala, billes
10g, pot 500g



- Mozzarella 100% au lait de bufflonne
- Format bille 10g pour faciliter le dosage et la maîtrise du coût matière
- Goût typé et équilibré en acidité, toujours régulier
- Texture très crémeuse à coeur
- Usage : salades, verrines, mini brochettes et en finition sur les pizzas
- Pot de 500g, permet de réaliser environ 10 salades
- Couvercle refermable
- Fabriquée dans le sud de l'Italie.

Fromages Italiens

Produit

Dénomination légale	Mozzarella au lait de bufflonne
Ingrédients	LAIT pasteurisé de bufflonne, ferments lactiques, sel, présure.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLC garantie entrepôt	13 jours
Conditions de conservation	A conserver à maximum +6°C
Code article	115111 01
EAN 13	8000430138726
DUN 14	08000430134278
OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre: 9,7 x Hauteur: 13,1

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1126 kJ 272 kcal	113kJ 27kcal	13% 14%	1% 1%
Matières grasses :	24 g	2.4g	34%	3%
dont acides gras saturés :	16 g	1.6g	80%	8%
Glucides :	1,0 g	0g	0,4%	0%
dont sucres :	<0,5			
Protéines :	13 g	1.3g	26%	3%
Sel :	0,67 g	0.07g	12%	1%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	4
Dimensions (L x l x h en cm)	25,9 x 25,9 x 13,7
Poids net / brut (kg)	2 (égoutté) / 4,422
Palettisation	
Nombre de colis par couche	12
Nombre de couches par palette	7
Nombre de colis par palette	84
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 112
Poids net / brut (kg)	168 (égoutté) / 391,5



Produit pour SpA E. Galbani
Certifications : ISO 9001, IFS, BRC

06/04/2017
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes