



GALBANI PROFESSIONALE Mozzarella OPTIMA râpé, bac 2 kg



- Fromage à pizza, découpe râpée : fonte rapide, idéale pour les fours à basse T° (env 320°C)
- La Ricetta Originale 100% mozzarella : un filant et un couvrant exceptionnels
- 47% de MG sur Extrait sec : ne brûle pas, reste blanche et brillante.
- Le fromage à pizza idéal : Une texture moelleuse, même après refroidissement
- En bac protecteur qui limite le mottage.
- Ouverture facile et rapide.

Fromages Italiens

Produit

Dénomination légale	Mozzarella française
Ingrédients	LAIT pasteurisé, sel, antiagglomérant : cellulose en poudre (E460ii), ferments lactiques.
Origine du lait	France
DLUO garantie entrepôt	28 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +6°C.
Conservation après ouverture	A consommer dans les 48 heures après ouverture. Ce fromage est destiné à être utilisé à chaud.
Code article	37597 01
EAN 13	3428200323274
DUN 14	03428204375972
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
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 :	1305 kJ 315 kcal	392kJ 95kcal	16% 16%	5% 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%	
Fibres :	0,8 g	0g	0,0%	
Protéines :	22 g	6.6g	44%	13%
Sel :	1,1 g	0.33g	18%	6%

* 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 27 x 38
Poids net / brut (kg)	8 / 8,9
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)	256 / 311

FR 56.246.007 CE SOCIETE FROMAGERIE DE PONTIVY
Certifications : FSSC 22000, IFS