

Mozzarella di latte di BUFALA mini 10 g



NOUVEAU
au 1^{er} Mars 2015



- ✓ Une mozzarella 100 % lait de Bufflonne, fabriquée en Italie,
- ✓ Une saveur généreuse et typée, associée à un cœur très crémeux,
- ✓ Un format bille 10 g pour faciliter le dosage et la maîtrise du coût matière,
- ✓ Pour salades, brochettes, verrines, pizzas et tartes, décoration...

IT
15 630
CE

Fabriqué en Italie, IFS, BRC, ISO 9 001.

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



PRODUIT

Dénomination	Mozzarella au lait entier de bufflonne pasteurisé 15 billes de 10 g
Ingrédients	Lait entier de bufflonne, ferments lactiques (lait), sel, présure.
Poids Net Égoutté	150 g
DLUO (garantie entrepôt)	15 jours
Température de conservation	A conserver à +6°C maximum
Code Article	14 994
EAN 13	8 00043 013317 2

USAGES

Salades, mini brochettes, verrines, pizzas, tartes, soupes froides ou chaudes, décorations.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES

	Pour 100 g
Energie	272 kcal/1 126 kJ
Matières Grasses	24 g
Dont acides gras saturés	16 g
Glucides	1 g
Dont sucres	0,5 g
Protéines	13 g
Sel	0,70 g

CONDITIONNEMENT

Colisage	6 pots de 150 g par colis
Dimensions (L x l x h en cm)	30 x 20 x 11 cm
Poids Net (Kg)	0,9 kg
Poids Brut (Kg)	2,552 kg
Palettisation	126 colis soit 9 couches de 14 colis
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 114
Poids Net (Kg)	113,4 kg
Poids Brut (Kg) dont 25 Kg de palette	336,5 kg

