

# Mozzarella fraîche FETTE

## 40 x 25 g



- ✓ De belles tranches régulières, prêtes à l'emploi,
- ✓ Une mozzarella fraîche à la texture très tendre, au bon goût de lait frais et de crème,
- ✓ Une bonne maîtrise des coûts portions, 1 tranche = 25g
- ✓ Pratique et rapide à mettre en œuvre.



Fabriqué en Italie dans notre fromagerie certifiée BRC, IFS, ISO 14001, ISO 22000

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



PRODUIT	
Dénomination	Mozzarella fraîche en tranches de 25 g
Ingrédients	<b>Lait</b> pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques ( <b>lait</b> ), correcteur d'acidité : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium
Poids Net Égoutté	1 Kg
Taux de Matière Grasse	42 % MG sur E.S.
DLUO (garantie entrepôt)	15 jours
Température de conservation	A conserver à +4°C maximum
Code Article	99 495
DUN 14	0 800043 013200 7
EAN 13	8 00043 013319 6
Dimensions de l'UC (Diam. x h en cm)	17 x 13

USAGES	
Salades, entrées, sandwichs	

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES	
	Pour 100 g
Energie	870 kJ / 209 kcal
Matières Grasses	15 g
Dont acides gras saturés	10,2 g
Glucides	0,5 g
Dont sucres	0,1 g
Protéines	18 g
Sel	0,6 g

CONDITIONNEMENT	
Colisage	4 seaux par colis
Dimensions (L x l x h en cm)	39 x 39 x 13,5
Poids Net (Kg)	4 kg
Poids Brut (Kg)	8,6 kg
Palettisation	42 colis (7 couches de 6 colis)
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 110
Poids Net (Kg)	168 kg
Poids Brut (Kg) dont 25 Kg de palette	386 kg

