



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
- 45% 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: E460ii, ferments lactiques. | | |
| Origine du lait | France | | |
| DLUO garantie entrepôt | 28 jours | | |
| Conditions de conservation | A conserver entre +2°C et +6°C. | | |
| Code article | 37597 01 | | |
| EAN 13 | 3428200323274 | | |
| DUN 14 | 03428204375972 | | |
| OGM | Non | | |
| 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 FROMAGERE DE PONTIVY

Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS