



GALBANI Mozzarella Biologique boule 125g



- Mozzarella au bon goût de lait frais et de crème
- Une texture souple et fondante
- Fabriquée avec du lait biologique
- Convient aux végétariens
- Le format boule traditionnel
- Une excellente tenue à la découpe
- Fabriquée en Italie.



Fromages Italiens

Produit

Dénomination légale	Fromage à pâte filée biologique		
Ingrédients	LAIT pasteurisé issu de l'agriculture biologique, sel, coagulant microbien, ferments lactiques.		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DLC garantie entrepôt	15 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +6°C.		
Code article	38811 01		
EAN 13	8000430133356		
DUN 14	08000430132670		
OGM	Non		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés		
Contaminations croisées			
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	14	x	14 x 5,5

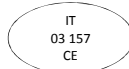
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100	par portion de 125	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	891 kJ 214 kcal	1114kJ 268kcal	11%	13%
Matières grasses :	16 g	20g	23%	29%
dont acides gras saturés :	11 g	14g	55%	69%
Glucides :	0,6 g	0,8g	0,2%	0%
dont sucres :	0 g	0g	0,3%	0%
Protéines :	17 g	21g	34%	43%
Sel :	0,60 g	0,75g	10%	13%

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

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	6		
Dimensions (L x l x h en cm)	29	x	11,5 x 10
Poids net / brut (kg)	0,750	/	1,740
Palettisation			
Nombre de colis par couche	26		
Nombre de couches par palette	10		
Nombre de colis par palette	260		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 115
Poids net / brut (kg)	195	/	480



Caseificio Villa s.r.l.

Certifications : ISO 9001, IFS, BRC