

Trasformiamo solo latte selezionato e di grande qualità, nel nostro stabilimento di Andria.



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



# Mozzarella

IT  
16 353  
CE

**Definizione del prodotto:** La mozzarella è il formaggio fresco a pasta filata per eccellenza. Caratterizzata dal sapore vellutato del latte di qualità, la mozzarella Montrone si distingue per la lavorazione artigianale. È la regina indiscussa di piatti freddi, antipasti e buffet perché, fresca e delicata, ben si lega con tantissimi ingredienti.

**Ingredienti:** LATTE crudo, sale, caglio e correttore di acidità: acido citrico\*.  
\*L'acido citrico è molto diffuso in natura ed è presente naturalmente nel latte. Viene utilizzato per la produzione del Fiordilatte, in sostituzione dei fermenti lattici, per esaltare il sapore dolce del latte fresco.

**Allergeni:** latte e lattosio.

## Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

<b>Valore energetico</b>	184 Kcal/100g – 763 KJ/100g
<b>Grassi</b>	14,2 g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	10,5 g/100g
<b>Carboidrati</b>	1,5 g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	0,6 g/100g
<b>Proteine</b>	12,5 g/100g
<b>Sale</b>	0,7 g/100g

**Caratteristiche organolettiche:** si presenta generalmente a forma sferoidale e di colore bianco. È un prodotto dal sapore dolce e latteo.

**Caratteristiche chimiche:** il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.

**Caratteristiche fisiche (valori medi):** Umidità: 70,4 g/100g - pH= 5,9; aw= 0,93

**Caratteristiche microbiologiche:** il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.

**Termine di utilizzo:** scadenza 14 gg a confezione integra.

**Modalità di conservazione e trasporto:** il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra 0 - +4°C.

**Paese di mungitura:** Latte di Paesi UE

**Paese di trasformazione:** Italia

## Informazioni commerciali

Cod. Articolo	Peso netto prodotto sgocciolato	Peso netto Vaschetta*	Unità per Vaschetta	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su Pallet**	Codice EAN
02001	125g	250g	2	Libero servizio	P = 8 vaschette G = 20 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712015
02003	125g	500g	4	Libero servizio	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649712039
02004	125g / 200g	1 kg	8 / 5	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649712046
02006	125g / 200g	3 kg	24 / 15	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649712107

**LEGGENDA:** \* Le vaschette utilizzate per il confezionamento dei prodotti sono realizzate in Polipropilene e termosaldate con film in PET + OPP CAST in contatto con gli alimenti nel rispetto delle normative vigenti (MOCA Reg. CE 1935/2004 - Reg. UE 10/2011)

\*\*P= Polistirolo piccolo mm 385x270x135 G= Polistirolo grande mm 530x370x175