



**ALIMENTARE
FRESCO**
MOZZARELLA

MOZZARELLA BOCCONCINO LATTE UE GR.100X20



CODICE
04605

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Bocconcini di mozzarella.

Formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: latte di Paesi UE

Paese di trasformazione: Italia

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato*, sale, caglio, fermenti lattici.

ALLERGENI: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Odore caratteristico di latte; colore bianco, sapore tipico del latte fresco.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Massimo +4 °C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

30 giorni dal giorno di produzione.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it