



ALIMENTARE
FRESCO
MOZZARELLA

MOZZARELLA FERMENTI SUPERIOR KG.3X3



CODICE
07274

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mozzarella julienne in confezione da 3 Kg.
Formaggio fresco a pasta filata da latte pastorizzato (trattamento termico non inferiore ai 72 °C per un periodo non inferiore ai 15 secondi).

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: Latte di paesi UE (Italia, Slovenia, Austria, Germania, Ungheria, Croazia)

Paese di trasformazione: Italia

INGREDIENTI

LATTE vaccino (>99%), sale (<0,2%), caglio (<0,1%), fermenti lattici (<0,1%).
Allergeni: LATTE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Consistenza: pasta strutturata e morbida

Colore: bianco lucido

Sapore: sapore dolce, con intenso aroma di latte

Odore: odore di latte fresco

SHELF LIFE

28 giorni dal giorno successivo alla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura da 0°C a +4°C



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