



ALIMENTARE
FRESCO
MOZZARELLA

MOZZARELLA MALTAGLIATA DOGUSTO KG.2,5X4

DoGusto®
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



CODICE
14148

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio fresco a pasta filata. Origine della materia prima: ITALIA. Il latte intero proveniente dai territori del Grana Padano DOP e del Parmigiano Reggiano DOP e il taglio che conferisce una forte impronta artigianale al prodotto e offre una diversa consistenza alla pizza.

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici. Allergeni: LATTE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: taglio a julienne

Struttura: irregolare, fibrosa e umida

Sapore e odore: tipico, lattico

Colore: bianco panna

SHELF LIFE

20 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura non superiore a +4 °C.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

La mozzarella maltagliata si distingue per due fattori: il latte intero proveniente dai territori del Grana Padano DOP e del Parmigiano Reggiano DOP e il taglio che conferisce una forte impronta artigianale al prodotto e offre una diversa consistenza alla pizza. Inoltre, non ci sono scarti di sfridi come accade nel taglio a Julienne.

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