



Mozzarella Fior Di Latte Galbani Professionale 2,5kg



La fior Di Latte Galbani Professionale, toute la blancheur et le goût d'une Fior Di Latte avec un filant exceptionnel.
 Une mozzarella fabriquée en Italie avec du lait 100% italien.
 Un fort pouvoir couvrant et une fonte lente

Fromages Italiens

Produit

Dénomination légale	Mozzarella julienne - Fromage à pâte fillée au lait de vache pasteurisé		
Ingrédients	LAIT pasteurisé (origine Italie), sel, ferments lactiques (LAIT)		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DLC garantie entrepôt	18 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +7°C.		
Code article	156452 01		
EAN 13	8000430139143		
DUN 14	18000430139140		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	32,5	x	26,3 x 9,4

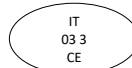
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1244 kJ 299 kcal	373kJ 90kcal	15%	4%
Matières grasses :	23 g	6.9g	33%	10%
dont acides gras saturés :	16 g	4.8g	80%	24%
Glucides :	2,1 g	0.6g	0,8%	0%
dont sucres :	0,9 g	0g	1,0%	0%
Protéines :	21 g	6.3g	42%	13%
Sel :	1,2 g	0.36g	20%	6%

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

Conditionnement

Colisage	2 unités		
Nombre d'unités par colis			
Dimensions (L x l x h en cm)	33	x	29 x 20,8
Poids net / brut (kg)	5	/	5,47
Palettisation			
Nombre de colis par couche	8		
Nombre de couches par palette	4		
Nombre de colis par palette	32		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 100
Poids net / brut (kg)	160	/	200,04



SpA E. Galbani Casale Cremasco
 Certifications : BRC, IFS, ISO 14001, FSSC 22000

Date de mise à jour : 12/09/2022 Date d'édition : 15/02/2024 SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes