



Mozzarella di Bufala Campana DOP Galbani, boule 125g



Fabriquée dans la région de Campanie en Italie, avec 100% de lait frais de Bufflonne

Une texture crémeuse et un goût typé de lait de bufflonne
Un format pratique de 125g pour une gestion optimale des portions

Un produit polyvalent : pour des usages aussi bien à chaud qu'à froid

Une appellation DOP valorisable sur les cartes en RHF



Fromages Italiens

Produit

Dénomination légale	Mozzarella di Bufala Campana - fromage à pâte filée au lait de bufflonne pasteurisé			
Ingrédients	LAIT pasteurisé de bufflonne, sel, présure.			
Origine du lait	Produit non concerné par le décret			
DLC garantie entrepôt	15 jours			
Conditions de conservation	Conserver à +8°C maximum			
Code article	156455 01			
EAN 13	8000430130164			
DUN 14	08000430135374			
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)	11	x	11	x 5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g		% d'AR*	
	Pour 100g	par portion de 125g	pour 100g	par portion
Energie :	1084 kJ 262 kcal	1355kJ 328kcal	13% 14%	16% 16%
Matières grasses :	23 g	29g	33%	41%
dont acides gras saturés :	16 g	20g	80%	100%
Glucides :	0,7 g	0.9g	0,3%	0%
dont sucres :	0,7 g	0.9g	0,7%	1%
Protéines :	13 g	16g	26%	33%
Sel :	0,70 g	0.88g	12%	15%

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

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	6 unités			
Dimensions (L x l x h en cm)	18,5	x	18,5	x 11,3
Poids net / brut (kg)	0.750 (égoutté) /		1.59	
Palettisation				
Nombre de colis par couche	24			
Nombre de couches par palette	8			
Nombre de colis par palette	192			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 105,4
Poids net / brut (kg)	144	/	330,28	

IT
15 239
CE

Produit conditionné à façon

Certifications : IFS, BRC

IT
15 630
CE

Produit pour SpA E. Galbani

Certifications : IFS, BRC