



FAP OPTIMA Galbani Professionale : mozzarella râpée en barquette 2,5kg



Fromage à pizza, en découpe râpée : fonte rapide, idéale pour les fours à basse T°(env 320°C)
 La Ricetta Originale 100% mozzarella : un filant et un couvrant exceptionnels
 47% de MG sur Extrait sec : ne brûle pas et garde une texture moelleuse après cuisson, même après refroidissement
 Conditionné en bac protecteur qui limite le mottage
 Référence idéale pour cuisson en distributeurs automatique de pizzas



Fromages Italiens

Produit	
Dénomination légale	Mozzarella française râpée (fromage à pâte filée)
Ingrédients	LAIT pasteurisé (origine France), sel, ferments lactiques (LAIT)
Origine du lait	France
DDM garantie entrepôt	28 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +6°C.
Conservation après ouverture	A consommer dans les 48 heures après ouverture. Ce fromage est destiné à être utilisé à chaud.
Code article	302438 01
EAN 13	3428202420902
DUN 14	13428202420909
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 x 26 x 9,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1311 kJ 316 kcal	393kJ 95kcal	16%	5%
Matières grasses :	25 g	7.5g	36%	11%
dont acides gras saturés :	17 g	5.1g	85%	26%
Glucides :	0,7 g	0g	0,3%	0%
dont sucres :	0,7 g	0g	0,8%	0%
Protéines :	22 g	6.6g	44%	13%
Sel :	1,2 g	0.36g	20%	6%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	4
Dimensions (L x l x h en cm)	33,1 x 26,8 x 37,9
Poids net / brut (kg)	10 / 10,9
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 166
Poids net / brut (kg)	320 / 374

FR 56.246.007 CE SOCIETE FROMAGERE DE PONTIVY
 Certifications : FSSC 22000,IFS, ISO 14001

Date de mise à jour : 18/06/2024 Date de édition : 19/06/2024

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes