



LOCATELLI Mozzarella cossettes sac 2,5 kg



Mozzarella 100% Française
 Goût franc et lacté
 Bon filant
 Fonte régulière et homogène
 En cossette pour une fonte lente



Fromages Italiens

Produit

Dénomination légale	Mozzarella française , fromage à pâte filée au lait pasteurisé		
Ingrédients	LAIT pasteurisé (origine France), sel, ferments lactiques (LAIT), amidon de pomme de terre		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	36 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	33205 01		
EAN 13	3428200332054		
DUN 14	03428201332053		
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)	36	x	33

Date de mise à jour : 15/11/2022 Date d'édition : 15/02/2024

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1155 kJ 277 kcal	347kJ 83kcal	14%	4%
Matières grasses :	19 g	5.7g	27%	8%
dont acides gras saturés :	13 g	3.9g	64%	20%
Glucides :	2,6 g	0.8g	1,0%	0%
dont sucres :	0,8 g	0g	0,9%	0%
Protéines :	24 g	7.2g	47%	14%
Sel :	1,3 g	0.39g	21%	7%

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

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	5		
Dimensions (L x l x h en cm)	38	x 28	x 28
Poids net / brut (kg)	12,5	/	13,2
Palettisation			
Nombre de colis par couche	8		
Nombre de couches par palette	6		
Nombre de colis par palette	48		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x 80	x 183
Poids net / brut (kg)	600	/	658

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

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