



GALBANI PROFESSIONALE Mozzarella OPTIMA râpé, bac 2 kg



- Fromage à pizza, 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, reste blanche et brillante.
- Le fromage à pizza idéal : Une texture moelleuse, même après refroidissement
- En bac protecteur qui limite le mottage.
- Ouverture facile et rapide.

Fromages Italiens

Produit

Dénomination légale	Mozzarella française râpée (fromage à pâte filée)		
Ingrédients	LAIT pasteurisé (origine France), sel, ferments lactiques (LAIT), amidon de pomme de terre		
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	37597 01		
EAN 13	3428200323274		
DUN 14	03428204375972		
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 :	1328 kJ 320 kcal	398kJ 96kcal	16%	5%
Matières grasses :	25 g	7.5g	36%	11%
dont acides gras saturés :	17 g	5.1g	85%	26%
Glucides :	1,7 g	0.5g	0,3%	0%
dont sucres :	0,7 g	0g	0,0%	
Protéines :	22 g	6.6g	44%	13%
Sel :	1,4 g	0.42g	23%	7%

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

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	4		
Dimensions (L x l x h en cm)	33,5	x	26,9 x 38,7
Poids net / brut (kg)	8	/	8,9
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 167
Poids net / brut (kg)	256	/	311

FR
56.246.007
CE

SOCIETE FROMAGERE DE PONTIVY

Certifications : FSSC 22000,IFS