



**GALBANI PROFESSIONALE Mozzarella Panetto (pain) 1 Kg
x4**



- Mozzarella au bon goût de lait frais et de crème
- Une texture souple et fondante
- Facile à découper, au couteau comme à la trancheuse
- S'utilise à froid (salade, sandwich ...) et à chaud (pizza, panini, focaccia, lasagnes et gratin ...)
- A chaud : Excellent pouvoir couvrant, filant optimal
- Fabriquée en Italie.
- La référence de mozzarella la plus vendue auprès des professionnels de la restauration en Italie.

Fromages Italiens

Produit	
Dénomination légale	Mozzarella
Ingrédients	LAIT, sel, présure, correcteur d'acidité : acide citrique (E330).
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLC garantie entrepôt	20 jours
Conditions de conservation	Température de conservation: +4/+7°C
Code article	90804 01
EAN 13	8000430131574
DUN 14	08000430130096
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)	19,7 x 11,5 x 6

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1080 kJ 260 kcal	324kJ 78kcal	13%	4%
Matières grasses :	19 g	5.7g	27%	8%
dont acides gras saturés :	13 g	3.9g	65%	20%
Glucides :	2,2 g	0.7g	0,8%	0%
dont sucres :	1,6 g	0g	1,8%	1%
Protéines :	20 g	6.0g	40%	12%
Sel :	0,90 g	0.27g	15%	5%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	4 pains
Dimensions (L x l x h en cm)	38,5 x 18,8 x 9
Poids net / brut (kg)	4 / 4,3
Palettisation	
Nombre de colis par couche	4 couches de 10 + 5 couches de 11
Nombre de couches par palette	9
Nombre de colis par palette	95
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 96
Poids net / brut (kg)	380 / 433

IT 03 1 CE Egidio Galbani S.r.l Stab.Corteolona
Certifications : IFS, BRC, ISO 14001, FSSC 22000

Date de mise à jour : 19/01/2021 Date d'édition : 16/07/2024 SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes