



**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 |

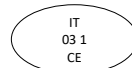
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

| | Pour 100g | par portion de 30g | % d'AR* pour 100g | % d'AR* par portion |
|----------------------------|---------------------|-----------------------|----------------------|------------------------|
| Energie : | 1080 kJ 260 kcal | 324kJ 78kcal | 13% 13% | 4% 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 |



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 : 15/02/2024
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes