



LOCATELLI Mozzarella pain 1 kg



- 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 ...) comme à chaud (pizza, panini, lasagnes, gratin ...)
- A chaud : Excellent pouvoir couvrant, filant optimal
- Fabriquée en Italie.

Fromages Italiens

Produit

Dénomination légale	Mozzarella
Ingrédients	LAIT, sel, correcteur d'acidité: acide citrique (E330).
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLC garantie entrepôt	20 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +6°C.
Code article	91961 01
EAN 13	3428200379462
DUN 14	03428208379464
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

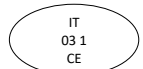
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	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	8
Dimensions (L x l x h en cm)	38,5 x 18,8 x 14
Poids net / brut (kg)	8 / 8.3
Palettisation	
Nombre de colis par couche	3 couches de 10 et 3 couches de 11 colis
Nombre de couches par palette	6
Nombre de colis par palette	63
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 99
Poids net / brut (kg)	504 / 548



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