

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                                         |

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.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

|                            | Pour 100g           | par portion<br>de 30g | % d'AR*<br>pour 100g | % d'AR*<br>par portion |
|----------------------------|---------------------|-----------------------|----------------------|------------------------|
| Energie :                  | 1080 kJ<br>260 kcal | 324kJ<br>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

|                               |                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Colisage</b>               |                                          |
| 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                                  |
| <b>Palettisation</b>          |                                          |
| 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                                |

IT  
03 1  
CE

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