

MOZZARELLA CUBETTATA/JULIENNE

Descrizione

Formaggio a pasta filata, surgelato appena prodotto, ottenuto dallo stiramento del latte cagliato di mucca. Prodotto appositamente per il pizzaioli. Ottimo formaggio dal gusto delicato che si scioglie in lunghi filamenti. E' un prodotto di qualità superiore per quanto riguarda consistenza, proprietà di fusione e gusto, adatto per la pizza e produzioni di cibo in dimensioni industriali o grandi formati venduti al dettaglio.

Shelf life

12 mesi dalla data di produzione

Identificativo del lotto

Data di scadenza

Ingredienti

Latte pastorizzato di vacca, caglio, sale, fermenti lattici

Contiene

Latte; lattosio

Consigli d'uso

Per gustare al meglio il prodotto, prima di servire immergere la confezione chiusa in acqua tiepida (40°C) per circa dieci minuti. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

Indicazioni

Il prodotto surgelato deve essere conservato alla temperatura di -18°C e consumato prima della scadenza. Il prodotto sigillato deve essere scongelato in frigo a +4°C per circa 12 ore e conservato a +4°C. Consumare entro 3 giorni dalla data di scongelamento del prodotto sigillato. Non ricongelare. Una volta aperta la confezione consumare entro 24 ore.

Caratteristiche organolettiche

Colore bianco giallo chiaro

Aroma latte deciso e aroma di burro

Sapore liscio, consistenza semi morbida con gusto delicato e burroso

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

Calorie	218 Kcal	912 Kj
Proteine	22g	44 % GDA*
Carboidrati	1g	0.37% GDA*
Grassi	14g	20% GDA*

*Quantità giornaliera raccomandata sulla base di una dieta da 2000k

PARAMETRI

MICROBIOLOGICI

	U.M.	VALORI MEDI	VALORI MASSIMI*
Coliformi Totali	Ufc/gr	<100	1000
Escherichia Coli	Ufc/gr	<10	100
Stafilococco Aureo	Ufc/gr	<10	100
Salmonella SPP	Ufc/25gr	0	0
Listeria Monocytogenes	Ufc/25gr	0	0

*Reg. CE 2073/2005

PARAMETRI CHIMICI

	U.M.	VALORI
Umidità	%	65.58
Sostanza secca	%	34.42



Per scaricare la scheda tecnica dal nostro sito, scannerizza il codice QR

Pizzeria Range – High Quality Mass Market

Mozzarella Congelata Cubettata – 2KG



In vaschetta termosaldata
Prodotto fresco certificato BRC.

Formati: 2kg

Cod. FMCU – VA2

Primary Packaging



Secondary Packaging



Cod.	Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg x Pack	Gross Kg x Pack	Packaging (cm)	Packs x Layer	Layers	Total Packs	Net.Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet (cm)
FMCU-VA2	BQF	12	2	4	4.5	Carton 34x28x18	10	10	100	400	530	80x120x175

Mozzarella Congelata (IQF) Cubettata – 2.5KG



In vaschetta/busta termosaldata

Formati: 2.5kg

Cod. MCA – BU25

Primary Packaging



Secondary Packaging



Cod.	Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg x Pack	Gross Kg x Pack	Packaging (cm)	Packs x Layer	Layers	Total Packs	Net.Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet (cm)
MCA-BU25	IQF	12	6	15	16	Carton 53x33x20	4	8	32	480	530	80x120x175

Mozzarella Congelata Julienne – 2KG



In vaschetta termosaldata
Prodotto fresco certificato BRC.

Formati: 2kg

Cod. FMJU – VA2

Primary Packaging



Secondary Packaging



Cod.	Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg x Pack	Gross Kg x Pack	Packaging (cm)	Packs x Layer	Layers	Total Packs	Net.Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet (cm)
FMJU-VA2	BQF	12	2	4	4.5	Carton 34x28x18	10	10	100	400	530	80x120x175

Mozzarella Congelata (IQF) Julienne – 2.5KG



In vaschetta/busta termosaldata

Formati: 2.5kg

Cod. MJU – BU25

Primary Packaging



Secondary Packaging



Cod.	Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg x Pack	Gross Kg x Pack	Packaging (cm)	Packs x Layer	Layers	Total Packs	Net.Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet (cm)
MJU-BU25	IQF	12	6	15	16	Carton 53x33x20	4	8	32	480	530	80x120x175