

FILONE DI MOZZARELLA DI LATTE DI VACCA

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

Filone di Mozzarella di Latte di Vacca surgelato IQF – 1KG

Primary Packaging

Secondary Packaging



Confezione sottovuoto

Formato: 1KG

Cod. MCA – F1



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-F1	IQF	12	12	12	12.5	Carton 40x30x16	8	10	80	960	1000	80x120x175
			12	12	12.5	Carton 46x24x14	6	12	72	864	915	