

MOZZARELLA DE LECHE DE VACA CONGELADA

Descripción

Mozzarella obtenida estirando la cuajada de leche de vaca, congelada recién hecha. Fabricada especialmente para los pizzeros. Es un excelente queso fundente, suave y de gusto delicado. Es indudablemente un producto superior por su consistencia, propiedades fundentes y sabor. Perfecta para los pizzeros y para los productores alimentarios en las medidas industriales más grandes o en las medidas más pequeñas para la venta al detalle.

Shelf life

12 meses de la fecha de producción

Lote de producción

Fecha de caducidad

Ingredientes

Leche de vaca pasteurizada, cuajo, sal y enzimas de la leche

Contiene

Leche; lactosa



Recomendaciones

Para un mejor sabor, antes de servir poner el entero paquete intacto en agua caliente (40° C) durante aproximadamente diez minutos. El producto está sujeto a pérdida de peso natural.

Instrucciones

Conservar el producto congelado sellado a -18°C y consumir dentro de la fecha de caducidad. Descongelar el producto sellado en el frigorífico a +4°C para aproximadamente 12 horas y conservar a +4°C. Una vez descongelado, consumir en 5 días de la fecha de descongelamiento del producto en el paquete sellado. No volver a congelar. Una vez abierto el envase, consumir en 24 horas.

Características organolépticas

Color blanco

Olor típico de la leche y mantecoso

Sabor gusto suave, textura semiblanda con sabor delicado y mantecoso

DATOS DE NUTRICION		
Valores medios por 100g		
Calorias	210 Kcal	879 Kj
Proteinas	18g	36% GDA*
Carbohidratos tot.	1.5g	0.5% GDA*
Grasa total	17g	24% GDA*

*Los porcentajes de Valores Diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	U.M.	VALORES MEDIOS	VALORES MAX*
Coliformes totales	Ufc/gr	100	1000
Escherichia Coli	Ufc/gr	<10	100
Estafilococo Aureus	Ufc/gr	<10	100
Salmonela SPP	Ufc/25gr	0	0
Listeria Monocytogenes	Ufc/25gr	0	0

*Reg. CE 2073/2005

PARAMETROS QUÍMICOS	U.M	VALORES
Humedad	%	64.60
Materia seca	%	35.40



Para obtener la ficha técnica desde nuestro sitio web, escanee el código QR

Pizzeria Range – High Quality Mass Market

Mozzarella Congelada 100g Plastic Bag *con liquido preservante*



En bolsa de plastico termosellada

Tamaños disponibles: 100g

Cod. MMX100-BU

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)
MMX100-BU	BQF	12	20	2	4	Carton 38X18X13	12	12	144	288	591	80x120x195