

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA “LA SPECIALE”

PER PIZZA

Descrizione

Formaggio a pasta filata 100% latte di bufala (filiera italiana certificata), surgelato appena prodotto. Mozzarella di alta qualità creata appositamente per dare risalto ad una pizza gourmet e offrire al cliente l'autentico gusto della pizza italiana. Leggermente più secca della mozzarella normale. Prodotto fresco certificato BRC e IFS.

Shelf life

12 mesi dalla data di produzione

Identificativo del lotto

Data di scadenza

Ingredienti

Latte di bufala pastorizzato, siero di latte naturale, caglio, sale

Contiene

Latte; lattosio

Indicazioni

Conservare il prodotto sigillato alla temperatura di -18°C ed utilizzare entro la data di scadenza. Scongellare in frigo a +4°C per 12-24 ore e conservare alla stessa temperatura per un massimo di cinque giorni. Una volta aperta la confezione, consumare entro 24 ore. *Non ricongelare.*

Consigli d'uso

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

Caratteristiche organolettiche

Colore bianco perla
Aroma di latte fresco
Sapore ricco e cremoso

VALORI NUTRIZIONALI		
Valori medi per 100g di prodotto		
Calorie	Kcal 302	Kj 1251
		%GDA*
Proteine	16g	32%
Calcio	210mg	21%
Carboidrati	1g	0.37%
di cui Zuccheri	1g	1.1%
Grassi	26g	37%
di cui Saturi	16g	80%

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

PARAMETRI CHIMICI	UNITA' DI MISURA	VALORI
p.H.	%	5.20 – 5.40
Umidita'	%	55 +/-5
Sostanza secca	%	45 +/-5
Grasso sul secco	%	<52



PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	VALORI MEDI	VALORI MASSIMI*
Coliformi Tot.	Ufc/g	100	1000
Escherichia Coli	Ufc/g	<10	100
Stafilococco Aureo	Ufc/g	<10	100
Salmonella SPP	Ufc/25g	0	0
Listeria Monocytogenes	Ufc/25g	0	0
Brucella	Ufc/25g	0	0

*Reg. CE 2073/2005



Scannerizza il codice QR per scaricare la scheda tecnica dal nostro sito

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA “LA SPECIALE” PER PIZZA

Pizzeria Range – Top Quality

Mozzarella di latte di Bufala Surgelata “La Speciale” per pizza IQF



Formato:
1kg (100g x10)

Primary Packaging



Secondary Packaging



Size	Product Code	Freezing Method	Shelf Life (months)	Pieces per Pack	Pack Net Weight (kg)	Pack Gross Weight (kg)	Packaging (cm)	Packs per Layer	Layers	Total Packs	Pallet Net Weight (kg)	Pallet Gross Weight (kg)	Pallet Size (cm)
1kg	B110008	IQF	12	4	4	4,3	Polystyrene 39x27x17	9	10	90	360	412	80x120x185

Filone di latte di Bufala Surgelata “La Speciale” per pizza IQF



Formato:
1kg

Primary Packaging



Secondary Packaging



Size	Product Code	Freezing Method	Shelf Life (months)	Pieces per Pack	Pack Net Weight (kg)	Pack Gross Weight (kg)	Packaging (cm)	Packs per Layer	Layers	Total Packs	Pallet Net Weight (kg)	Pallet Gross Weight (kg)	Pallet Size (cm)
1kg	B110001	IQF	12	2	2	2,1	Carton 22x22x8	15	14	210	420	456	80x120x130