



AZIENDA AGRICOLA
Ponte Reale



Mozzarella di Bufala Bio D.o.p. Cuscino Brand Oma 1x125 g

Descrizione: Formaggio fresco a pasta filata da Agricoltura Biologica con latte da provenienza di area Dop di origine italiana .

Ingredienti: Latte di Bufala Dop Pastorizzato da Agricoltura Biologica, Siero innesto naturale, Sale, Caglio.

Codice Art.: 773

Bollo CE: IT 15/543

T.M.C.: 25 gg DA data Produzione

Pezzatura: 125g

Conservazione: + 4° + 8°

Modalità d'uso: Per assaporare il tipico gusto di latte si consiglia di riportare il prodotto a temperatura ambiente (immergendo la confezione per 15-20 min. in acqua tiepida) prima di degustarlo.

Destinazione d'uso: Tutta la popolazione anche fasce a rischio come bambini e anziani ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte.

| Fisiche | Caratteristiche Microbiologiche | Nutrizionali |
|----------------------|--|---|
| | <i>Coliformi Totali:</i> UFC/g < 1000 | <i>Proteine:</i> 16.0 g |
| <i>Umidità:</i> 61 % | <i>Escherichia Coli:</i> UFC/g < 10 | <i>Carboidrati:</i> 0.5 g |
| <i>pH:</i> 5.20 | <i>Stafilococchi Aurei:</i> UFC/g < 10 | <i>Grassi:</i> 20.5 g |
| <i>Sale:</i> 0.6% | <i>Listeria Monocitogenes:</i> assente | <i>Val. Energ.:</i> 251 Kcal 1039 Kj |

Informazioni Logistiche

| | | Peso (g) | | Dim. (cm) | | | Pallet Epal | | | cod.art | cod.ean |
|-------------------|------------------|----------|-------|-----------|------|------|-------------|----------|---------|---------|---------|
| | | netto | lordo | alt | larg | lung | imb x str. | n.strati | tot.imb | | |
| Confezione | | | | | | | | | | | |
| Imballo: | Scatola n°8 Pz | | | | | | | | | | |
| Imballo: | Scatola n° 12 PZ | | | | | | | | | | |